

**KALIMAT PERINTAH (*AUFFORDERUNGSSATZ*)  
DALAM RESEP MASAKAN MAJALAH *LUST AUF GENUSS***



*Building  
Future  
Leaders*

**ANIS PARIANY**

**2615111037**

**Skripsi yang diajukan kepada Universitas Negeri Jakarta untuk memenuhi  
salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA JERMAN  
FAKULTAS BAHASA DAN SENI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
JANUARI 2018**

## ABSTRAK

**ANIS PARIANY.** 2018. Kalimat Perintah (*Aufforderungssatz*) Dalam Resep Masakan Majalah *Lust auf Genuss*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Bahasa Jerman, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Jakarta.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang jenis-jenis kalimat perintah (*Aufforderungssätze*) yang terdapat dalam teks resep masakan majalah *Lust auf Genuss* terbitan Desember 2015. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini berupa kajian pustaka.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 341 *Aufforderungssätze* yang ditemukan dalam 16 buah resep masakan dalam majalah *Lust auf Genuss*. *Aufforderungssätze* yang ditemukan tersebut terdiri atas 324 kalimat *Infinitivkonstruktionen*, 13 kalimat *Aussagesätze im Präsens oder Futur* dan 4 kalimat *Imperativsätze*.

Pada penelitian ini jenis *Aufforderungssätze* yang mendominasi dalam pembentukan resep masakan adalah *Infinitivkonstruktionen*, karena dalam pembentukan kalimatnya, *Infinitivkonstruktionen* dalam resep masakan dibentuk secara singkat dan tidak perlu memiliki subjek, tempus dan modus tetapi memiliki objek pada kalimatnya, sehingga memudahkan pembaca untuk membaca teks resep masakan. Jenis kalimat *Aufforderung* lain yang muncul yaitu *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, dalam resep masakan kalimat ini dibentuk dengan menggunakan *Vollverb* dan *Modalverb*. Kalimat lainnya yang juga muncul dalam pembentukan resep masakan adalah *Imperativsätze*, kalimat ini muncul pada resep masakan berupa bentuk *Ersatzformen* dari *Imperativ* yaitu dengan bentuk *Infinitiv* serta ditambahkan pula dengan partikel *bitte* pada kalimatnya untuk memperhalus fungsi perintah dalam teks resep masakan.

Hasil penelitian ini dapat dijadikan alternatif bagi pembelajar bahasa Jerman dalam menganalisis jenis *Aufforderungssatz* dalam teks-teks lainnya.

Kata Kunci: Resep Masakan, *Aufforderungssatz*

## LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh :

Nama : Anis Pariany  
No. Reg : 2615111037  
Program Studi : Pendidikan Bahasa Jerman  
Jurusan : Pendidikan Bahasa Jerman  
Fakultas : Bahasa dan Seni  
Judul Skripsi : Kalimat Perintah (*Aufforderungssatz*) Dalam Resep Masakan  
Majalah *Lust auf Genuss*

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji, dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta.

### DEWAN PENGUJI

Pembimbing I

Dra. Rr. Kurniasih RH, M.A.  
NIP. 196406021989032006

Penguji I

Dra. Erna Triswantini, M.Pd.  
NIP. 196201261990032001

Pembimbing II

Dra. Ellychristina DH, M.Pd.  
NIP. 196112231986032002

Penguji II

Dra. Indira Kusumadewi, M.Pd.  
NIP. 195904131985032001

Ketua Penguji

Dra. Erna Triswantini, M.Pd.  
NIP. 196201261990032001



Jakarta, 9 Februari 2018  
Dekan

Dr. Lilitana Mulastuti, M.Pd.  
NIP. 196805291992032001

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anis Pariany  
No. Reg. : 2615111037  
Program Studi : Pendidikan Bahasa Jerman  
Jurusan : Pendidikan Bahasa Jerman  
Fakultas : Bahasa dan Seni  
Judul Skripsi : Kalimat Perintah (*Aufforderungssatz*) Dalam Resep Masakan Majalah *Lust auf Genuss*

Menyatakan bahwa benar skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri. Apabila saya mengutip dari karya orang lain, maka saya mencantumkan sumbernya sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Saya bersedia menerima sanksi dari Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta, apabila terbukti saya melakukan tindakan plagiat.

Demikian saya buat pernyataan ini dengan sebenarnya.

Jakarta, 9 Februari 2018



Anis Pariany

No. Reg. 2615111037

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

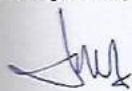
---

Sebagai sivitas akademik Universitas Negeri Jakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Anis Pariany  
No. Reg. : 2615111037  
Program Studi : Pendidikan Bahasa Jerman  
Jurusan : Pendidikan Bahasa Jerman  
Fakultas : Bahasa dan Seni  
Judul skripsi : Kalimat Perintah (*Aufforderungssatz*) Dalam Resep Masakan Majalah *Lust auf Genuss*

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Negeri Jakarta Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-exclusive Royalty free Right*) atas karya ilmiah saya. Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini, Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalih-media/ formatkan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/ mempublikasikannya di internet atau media lainnya untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai hak pemilik Hak Cipta. Segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah ini menjadi tanggung jawab saya pribadi. Demikian saya buat pernyataan ini dengan sebenarnya.

Dibuat di Jakarta  
Pada tanggal 9 Februari 2018  
Yang menyatakan,



Anis Pariany  
No. Reg. 2615111037

## ZUSAMMENFASSUNG

**Anis Pariany.** 2018. *Kalimat Perintah* (Aufforderungssatz) in den Kochrezepten des Magazines „Lust auf Genuss“. Eine wissenschaftliche Abschlussarbeit zur Erlangung des Titels Sarjana Pendidikan, Deutschabteilung der Sprach- und Kunstfakultät der staatlichen Universität Jakarta.

In dieser Forschung geht es um Aufforderungssatz, der in den Kochrezepten nämlich „Lust auf Genuss“ verwendet werden. Im 1. Kapitel wird der Hintergrund der Forschung beschrieben. Der Satz ist eine syntaktische Einheit, die verwendet wird, um mit jemandem zu kommunizieren oder eine Nachricht zu übermitteln. Im Deutschen gibt es fünf Satzarten, nämlich Aussage-, Frage-, Ausrufe-, Wunsch-, und Aufforderungssatz. Diese Forschung beschäftigt sich mit dem Aufforderungssatz, weil dieser Satz sich auf die Daten nämlich Kochrezept bezieht. Deshalb beschäftigt sich die Forschung vor allem mit dem Satz, besonders mit dem Aufforderungssatz in den Kochrezepten.

Das Kochrezept ist ein Anweisungstext, der die Informationen über den Schritt des Kochens enthält. Das Kochrezept hat die wichtige Funktion nämlich Appellfunktion. Sie ist eine Funktion in dem Text, um die jemanden zu beeinflussen und auffordern. Man schreibt normalerweise ein Kochrezept mit den Infinitivkonstruktionen aber die Forscherin findet auch, dass das Kochrezept mit dem Imperativsatz und dem Aussagesatz geschrieben werden kann. Es wird beabsichtigt, damit die Leser die Schritte des Kochens gut befolgen können, um das Gericht zu kochen. Deswegen will die Forscherin herausfinden, welche Arten des Aufforderungssatzes bei der Satzbildung in den Kochrezepten „Lust auf Genuss“ verwendet werden.

Die Daten werden aus dem Kochmagazin „Lust auf Genuss“, weil es in der Top 10 Kochmagazine in Deutschland im Jahr 2013, die nach der Umfrage von Andrea Trachsel geschrieben wurde. Sie arbeitet als Team Supervisor Media Research bei dem DACH. Die ausgewählte Auflage ist von dem Erscheinungsjahr Dezember 2015,

weil sie die besondere Auflage war, um das Weihnachten in Deutschland zu feiern. Die Forscherin findet auch, dass die Aufforderungssätze in dieser Auflage vielfältig verwendet werden.

In der Forschung wird der Frage nachgegangen: Welche Arten des Aufforderungssatzes bei der Satzbildung des Kochrezeptes erscheinen in dem “Lust auf Genuss” Magazin. Der Schwerpunkt der Forschung ist der Aufforderungssatz, der in den Kochrezepten von dem “Lust auf Genuss” Magazin verwendet wird.

Im 2. Kapitel werden die Theorien dargestellt. Zuerst wird der Begriff des Satzes beschrieben. Satz ist eine Einheit, die aus einem Prädikat mit finitem Verb und allen zugehörigen Satzgliedern besteht. Es gibt fünf Arten des Satzes, nämlich: Aussage-, Frage-, Ausrufe-, Wunsch-, und Aufforderungssatz.

Die Aufforderungssätze können mit verschiedenen Arten formuliert werden, wie z.B. : Imperativsätze, Aussagesätze im Präsens oder Futur, Konjunktiv Präsens und Pronomen man, isolierte Nebensätze, dan Einwortsätze und Infinitivkonstruktionen.

Um die Forschungsfrage wissenschaftlich zu beantworten, benutzt diese Forschung die Grundlagentheorien nach Helbig (1996) und nach Engel (1993) über die Arten des Aufforderungssatzes.

Die Methodologie der Forschung wird im 3. Kapitel beschrieben. Das Ziel dieser Forschung ist es, Aufforderungssatz in den Kochrezepten vom Kochmagazin “Lust auf Genuss” herauszufinden.

Diese Forschung ist in der Bibliothek der Universitas Negeri Jakarta, und des Goethe Instituts Jakarta von April 2016 bis Januar 2018 durchgeführt worden.



Das Instrument der Forschung ist die Forscherin selbst. Und diese Forschung ist eine qualitative Forschung mit der bibliographischer Studie. Die Kochrezepten in dem Magazin „Lust auf Genuss“ werden als Datenquelle ausgewählt.

In dem Magazin „Lust auf Genuss“ gibt es 40 Kochrezepten aber in dieser Forschung wird nur 40% Kochrezepte als die Daten benutzt, weil es auf das Nomogramm King basiert. Deshalb gibt es 16 Kochrezepte als die Daten. In dieser Forschung werden einige Forschungsschritte durchgeführt, um den Aufforderungssatz im Kochrezept zu analysieren, nämlich: zuerst werden die Arten von Aufforderungssatzformen in den Kochrezepten analysiert. Danach werden sie klassifiziert. Dann werden die Daten interpretiert. Und der letzte Schritt lässt sich die analysierte Daten zusammenfassen.

Das Ergebnis der Forschung wird im 4. Kapitel beschrieben. Von den 16 Kochrezepten werden 341 Sätze mit der Funktion Aufforderung gefunden. Es gibt 3 Arten des Aufforderungssatzes in den Kochrezepten „Lust auf Genuss“ Magazin, nämlich Infinitivkonstruktionen, Aussagesatz im Präsens oder Futur und Imperativsatz. Die meisten Arten vom Aufforderungssatz in dem „Lust auf Genuss“ sind Infinitivkonstruktionen (324 Sätze). Normalerweise wird ein Kochrezept vor allem mit den Infinitivkonstruktionen geschrieben. Außerdem wird das Kochrezept kurz und klar beschrieben sowie auch kein Subjekt wird im Kochrezept benutzt. Die andere Arten des Aufforderungssatzes in den Kochrezepten sind Aussagesätze im Präsens oder Futur (13 Sätze) und Imperativsätze (4 Sätze).

Von dieser Forschung wird vorgeschlagen, dass der Leser über die Arten des Aufforderungssatzes von deutschen Kochrezepten lernen kann. Für die andere Forschungsarbeit im Bereich des Aufforderungssatzes sollten andere Textsorten angewendet werden, damit die anderen Forscher den Aufforderungssatz in anderen Textsorten herausfinden können.



## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Alhamdulillah segala puji dan syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Dalam kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan terima kasih kepada Ibu Dra. Rr. Kurniasih RH, M.A dan Ibu Dra. Ellychristina DH, M.Pd selaku dosen pembimbing skripsi yang telah membantu serta membimbing peneliti selama proses penelitian berlangsung. Selain itu terima kasih pula peneliti sampaikan kepada Ibu Dra. Miranda Yunus, M.Pd selaku Penasihat Akademik serta Bapak dan Ibu Dosen yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sejak awal perkuliahan.

Ucapan terima kasih juga peneliti sampaikan kepada kedua orangtua yang telah memberikan dukungan berupa moril maupun materiil, serta adik yang ikut memberikan semangat kepada peneliti selama penelitian ini berlangsung. Terima kasih juga kepada seluruh teman-teman mahasiswa Angkatan 2011 Program Studi Pendidikan Bahasa Jerman yang telah memberikan saran, semangat dan motivasi kepada peneliti, serta kepada semua pihak yang telah berkontribusi pada penelitian ini.

Peneliti menyadari masih banyak kekurangan dalam penelitian ini, sehingga peneliti mengharap kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan penelitian ini. Peneliti juga berharap semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca untuk menambah pengetahuan khususnya mengenai jenis *Aufforderungs-satz*.

Jakarta, Januari 2018

AP

## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| ABSTRAK .....  | i       |
| LEMBAR PENGESAHAN .....  | ii      |
| LEMBAR PERNYATAAN .....  | iii     |
| LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH<br>UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS ..... | iv      |
| <i>ZUSAMMENFASSUNG</i> .....   | v       |
| KATA PENGANTAR .....   | viii    |
| DAFTAR ISI.....  | ix      |
| DAFTAR LAMPIRAN .....  | xi      |

### BAB I PENDAHULUAN

|  |   |
|--|---|
| A. Latar Belakang Masalah.....         | 1 |
| B. Fokus dan Subfokus Penelitian ..... | 7 |
| C. Perumusan Masalah .....             | 8 |
| D. Manfaat Penelitian .....            | 8 |

### BAB II KERANGKA TEORI

|   |    |
|---|----|
| A. Deskripsi Teoretis .....                                       | 9  |
| A.1 <i>Der Satz</i> .....   | 9  |
| A.2 <i>Die Satzarten</i> .....                                    | 10 |
| A.2.1 <i>Der Aufforderungssatz</i> .....                          | 11 |
| A.2.1.1 <i>Bentuk-bentuk Aufforderungssatz</i> .....              | 11 |
| A.2.1.1.1 <i>Imperativsätze</i> .....                             | 12 |
| A.2.1.1.2 <i>Fragesätze</i> .....                                 | 17 |
| A.2.1.1.3 <i>Aussagesätze im Präsens oder Futur</i> .....         | 18 |
| A.2.1.1.4 <i>Konjunktiv Präsens und Pronomen <b>man</b></i> ..... | 20 |

|  |    |
|--|----|
| A.2.1.1.5 <i>Isolierte Nebensätze</i> .....    | 21 |
| A.2.1.1.6 <i>Einwortsätze</i> .....            | 22 |
| A.2.1.1.7 <i>Infinitivkonstruktionen</i> ..... | 24 |
| A.3 <i>Der Text</i> .....                      | 27 |
| A.4 <i>Textuelle Grundfunktion</i> .....       | 28 |
| A.4.1 <i>Appellfunktion</i> .....              | 29 |
| B. Penelitian yang Relevan .....               | 31 |
| C. Kerangka Berpikir .....                     | 32 |

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| A. Tujuan Penelitian .....       | 36 |
| B. Sumber data dan Data .....    | 36 |
| C. Lingkup Penelitian .....      | 37 |
| D. Waktu dan Tempat .....        | 37 |
| E. Metodologi Penelitian .....   | 37 |
| F. Prosedur Penelitian .....     | 38 |
| G. Teknik Pengumpulan Data ..... | 38 |
| H. Teknik Analisis Data .....    | 40 |

### **BAB IV HASIL PENELITIAN**

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| A. Deskripsi Data ..... | 42  |
| B. Analisis .....       | 42  |
| C. Interpretasi .....   | 154 |

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

|                     |     |
|---------------------|-----|
| A. Kesimpulan ..... | 158 |
| B. Saran .....      | 158 |

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b> | <b>159</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>       | <b>161</b> |

## DAFTAR LAMPIRAN

|  | Halaman |
|--|---------|
| Lampiran 1. Tabel 1. Judul Resep Masakan .....                       | 161     |
| Lampiran 2. Tabel 2. Rekapitulasi Hasil Analisis Data .....          | 162     |
| Lampiran 3. Sampul Depan Majalah <i>Lust auf Genuss</i> .....        | 209     |
| Lampiran 4. Resep Masakan Dalam Majalah <i>Lust auf Genuss</i> ..... | 210     |

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Bahasa merupakan salah satu hal yang memiliki peranan penting dalam kehidupan manusia, tanpa bahasa manusia tidak bisa berkomunikasi dengan manusia lainnya. Dalam mempelajari bahasa, khususnya bahasa asing, seorang pembelajar bahasa asing diharapkan dapat mengaplikasikan bahasa tersebut ke dalam kehidupan sehari-hari. Begitu pula halnya dengan pembelajar bahasa Jerman. Dapat dirasakan bahwa dalam penulisan buku pelajaran bahasa Jerman untuk penutur asing, biasanya membahas pula tema-tema tentang kehidupan sehari-hari. Tema-tema tersebut dapat dikenali melalui teks yang terdapat dalam buku pelajaran bahasa Jerman.

Salah satu contoh tema sehari-hari yang sering muncul dalam buku pelajaran bahasa Jerman adalah tema mengenai *Essen und Trinken* (makan dan minum). Pada tema tersebut biasanya membahas tentang kebiasaan dan budaya makan orang Jerman, seperti jenis makanannya dan tata cara makan bagi orang Jerman. Salah satu hal yang dibahas dalam tema ini adalah resep masakan.

Teks resep masakan sangat menarik untuk dibahas karena struktur kalimatnya berbeda dengan struktur kalimat pada teks lain, seperti novel atau buku cerita anak. Penulisan kalimat pada teks resep masakan dibuat singkat tetapi tetap dapat dimengerti oleh pembaca resep masakan tersebut.

Resep masakan merupakan salah satu hal yang penting dalam memasak. Saat orang dihadapkan pada aktivitas pengolahan makanan, maka resep menjadi pedoman dalam bekerja. Menurut Hamidah (2013:2), “Resep masakan memberi petunjuk dalam memasak yang bertujuan agar orang dapat melakukan hal yang sama seperti yang dikehendaki dalam resep”. Petunjuk dalam resep masakan ini pada umumnya berupa bahasa yang meliputi rangkaian kalimat yang memiliki fungsi untuk memerintahkan atau mengajak seseorang agar melakukan hal yang diutarakan.

Kalimat merupakan satuan sintaksis yang digunakan sebagai alat untuk berkomunikasi antara satu orang dengan orang lain untuk menyampaikan suatu pesan. Kalimat memiliki peran sebagai alat interaksi dan kelengkapan pesan atau isi yang akan disampaikan. Chaer (2007:240) menyatakan bahwa, “Kalimat adalah susunan kata-kata yang teratur yang berisi pikiran lengkap”.

Dalam bahasa Jerman terdapat lima jenis kalimat yang dibentuk berdasarkan fungsi kalimatnya, hal ini dijelaskan dalam Duden Grammatik Band 4 tahun 2009, kelima jenis kalimat tersebut yakni *Aussagesatz* (kalimat berita), *Fragesatz* (kalimat tanya), *Ausrufesatz* (kalimat seruan), *Wunschsatz* (kalimat harapan), dan yang terakhir *Aufforderungssatz* (kalimat perintah).

Dalam penelitian ini jenis kalimat yang akan dibahas adalah *Aufforderungssatz* saja, karena *Aufforderungssatz* merupakan kalimat yang berkaitan dengan pembentukan resep masakan. Dalam pembentukan kalimatnya, resep masakan dibentuk dengan



menggunakan *Aufforderungssatz* (kalimat perintah), yakni kalimat yang bertujuan untuk memerintah atau memengaruhi lawan bicara untuk melakukan sesuatu yang diperintahkan.

Seperti yang telah diuraikan sebelumnya bahwa resep masakan merupakan sebuah instruksi dalam memasak, resep masakan mengandung kalimat yang berfungsi untuk memerintahkan atau mengajak seseorang (*Aufforderungssatz*). Berikut ini adalah temuan contoh pembentukan resep masakan yang memiliki fungsi sebagai *Aufforderungssatz* dan diformulasikan dengan jenis kalimat yang berbeda, seperti *Infinitivkonstruktionen* yang terdapat dalam majalah resep masakan *Lust auf Genuss* (hlm. 16), yaitu:

1. *Zwiebeln **abziehen**, in Ringe **schneiden**...*

(Kupas bawang bombai, potong-potong berbentuk cincin).

Pada contoh kalimat di atas dapat diketahui bahwa penulisan *Kochrezept* memakai bentuk *Infinitivkonstruktionen* dan pada kalimat tersebut memiliki fungsi sebagai *Aufforderung*. Melalui kalimat tersebut pembaca diperintahkan untuk mengupas bawang bombai dan memotongnya berbentuk cincin.

Masih dalam majalah *Lust auf Genuss* edisi Desember 2015 (hlm. 34) ditemukan pembentukan kalimat dalam resep masakan yang menggunakan bentuk formulasi kalimat *Aufforderung* lain yaitu, *Aussagesätze im Präsens oder Futur*. Kalimatnya berupa:

2. Zum Frittieren **braucht man** Fett, das **sich** hoch **erhitzen lässt**.

(Untuk menggoreng Anda butuh lemak yang bisa dipanaskan).

Dari contoh kalimat resep di atas, kalimat tersebut berbentuk *Aussagesätze im Präsens* dengan struktur kalimat lengkap. Melalui kalimat tersebut pembaca diperintahkan untuk menggoreng dengan lemak yang dipanaskan.

Selanjutnya terdapat pula jenis kalimat *Aufforderung* berbeda yang juga digunakan dalam penulisan resep masakan, yaitu *Imperativsatz*. Hal ini dijelaskan dalam situs [www.mein-deutschbuch.de](http://www.mein-deutschbuch.de) pada contoh kalimat yang memiliki fungsi kalimat sebagai *Anleitungen und Gebrauchsanweisungen* (petunjuk penggunaan).

Contoh kalimatnya sebagai berikut:

3. **Geben Sie** zuerst Öl in die Pfanne.

(Tuangkan minyak ke penggorengan).

Jelas terlihat bahwa contoh kalimat di atas menggunakan jenis kalimat *Imperativ* (kalimat perintah) dalam penulisan resep masakannya. Melalui kalimat tersebut pembaca diminta untuk menuangkan minyak goreng ke dalam penggorengan.

Kemudian dalam penulisan resep masakan juga ditemukan bentuk kalimat *Aufforderung* lain yaitu berupa *Konjunktiv Präsens und Pronomen man*. Hal ini terdapat di dalam buku karangan Helbig (1996:164) dengan contoh kalimatnya sebagai berikut:

4. ***Man nehme 6 Eier, 300 g Mehl und 300 g Zucker.***

(Ambil 6 telur, 300 g tepung dan 300 g gula).

Dalam kalimat tersebut dapat dilihat bahwa penulisannya menggunakan bentuk kalimat *Konjunktiv Präsens und Pronomen man*. Penggunaan *Konjunktiv* dalam penulisan resep masakan ini dapat menunjukkan bahwa *Konjunktiv* dapat pula dituliskan untuk menunjukkan sebuah perintah. Karena dalam penggunaan *Konjunktiv* ini juga sering digunakan untuk memberi petunjuk. Hal ini dijelaskan oleh Schade dalam bukunya yang berjudul *Einführung in die deutsche Sprache der Wissenschaften*, tahun 2009.

Dari keempat contoh kalimat yang telah dijabarkan di atas, sebuah teks resep masakan berbahasa Jerman dapat dibentuk dengan beberapa jenis *Aufforderungssatz* lainnya, seperti: *Infinitivkonstruktionen*, *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, *Imperativsatz*, dan *Konjunktiv Präsens und Pronomen man* tetapi kalimat tersebut sama-sama berfungsi sebagai kalimat *Aufforderung* yang bertujuan agar pembaca resep dapat mengikuti instruksi yang dituliskan dalam resep masakan dalam membuat suatu masakan dari resep tersebut. Adanya beberapa bentuk kalimat dalam penulisan resep masakan berbahasa Jerman seperti contoh yang telah dijabarkan sebelumnya inilah, yang menjadi alasan peneliti untuk mengkaji tentang kalimat resep masakan lebih dalam.

Pada penelitian ini menggunakan sumber data yaitu berupa resep masakan yang terdapat dalam majalah resep masakan berbahasa Jerman, yaitu *Lust auf Genuss*. Peneliti memilih majalah ini karena termasuk dalam peringkat 10 besar majalah resep masakan di negara Jerman pada tahun 2013 menurut *survey* yang dituliskan oleh Andrea Trachsel dalam situs <http://www.cision.de/medien-ranking/food-top-10-koch-und-backmagazine-in-deutschland/>. Andrea Trachsel bekerja sebagai *Team Supervisor, Media Research DACH* di *Cision EMEA*, Jerman. Edisi yang dipilih adalah edisi bulan Desember 2015 karena edisi ini merupakan edisi khusus untuk merayakan perayaan Natal di Jerman, peneliti berasumsi bahwa dalam majalah tersebut terdapat beragam resep masakan yang dikeluarkan seperti sup, daging, dan kue-kue, sehingga memungkinkan bentuk *Aufforderungssatz* yang muncul juga lebih beragam.

Keseluruhan resep masakan yang terdapat dalam majalah resep masakan *Lust auf Genuss* yakni berjumlah 40 resep masakan. Peneliti mengambil total data yang dianalisis hanya sebesar 40% dari 40 data resep masakan. Prosentase data berdasar pada nomogram King yang dijelaskan oleh Sugiyono (2012:89), sehingga data yang dianalisis berjumlah 16 buah resep masakan yang telah mewakili menu masakan dalam majalah *Lust auf Genuss* (yaitu berupa: makanan pembuka, inti dan penutup). Data diambil secara acak dengan cara diundi.

Alasan lain peneliti menggunakan majalah resep masakan sebagai sumber data penelitian karena jarang sekali orang yang meneliti tentang resep masakan. Hal ini

dapat diketahui dari data tugas akhir yang dilakukan oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Jerman Universitas Negeri Jakarta (dalam kurun waktu sepuluh tahun terakhir). Selama kurun waktu tersebut hanya satu orang yang meneliti tentang resep masakan, yaitu Lady Daine Sepencis tahun 2006 yang meneliti tentang Analisis Teknik Penerjemahan Teks Resep Masakan dari Majalah *Lisa* Berbahasa Jerman ke dalam Majalah *Lisa* Berbahasa Indonesia.

Kemudian di Jurusan lain selain Program Studi Pendidikan Bahasa Jerman Universitas Negeri Jakarta, ditemukan pula penelitian sebelumnya yang membahas mengenai resep masakan yaitu penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Departemen Pendidikan Bahasa Jerman Universitas Pendidikan Indonesia yaitu Keni Pradianti, tahun 2015. Ia membahas tentang Analisis Konstratif Kalimat Bahasa Jerman dan Bahasa Indonesia dalam Teks Resep Masakan. Sedangkan belum ada mahasiswa yang meneliti tentang kebahasaan dalam resep masakan yaitu berupa jenis *Aufforderungssätze* dalam teks resep masakan majalah *Lust auf Genuss*.

## **B. Fokus dan Subfokus Penelitian**

Penelitian ini difokuskan pada penggunaan Kalimat Perintah (*Aufforderungssatz*) yang terdapat dalam resep masakan pada majalah masakan berbahasa Jerman *Lust auf Genuss* dengan subfokus yakni bentuk-bentuk *Aufforderungssatz* yang muncul dalam penggunaan penulisan teks resep masakan pada majalah resep masakan berbahasa Jerman.

### **C. Perumusan Masalah**

Dari fokus dan subfokus dapat dirumuskan satu rumusan masalah yaitu bentuk-bentuk *Aufforderungssatz* apakah yang digunakan dalam penulisan teks resep masakan pada majalah resep masakan berbahasa Jerman *Lust auf Genuss*.

### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini dapat dijadikan gambaran serta informasi tambahan bagi pembelajar bahasa Jerman mengenai bentuk-bentuk *Aufforderungssatz* yang digunakan dalam teks resep masakan pada majalah resep masakan berbahasa Jerman. Selain itu penelitian ini juga dapat digunakan untuk pembelajaran bahasa Jerman yaitu dalam menganalisis kalimat dalam sebuah teks, seperti teks resep masakan.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Deskripsi Teoretis

##### A.1. *Der Satz*

*Der Satz*, dalam bahasa Indonesia disebut juga sebagai kalimat, merupakan satuan sintaksis yang digunakan sebagai alat untuk berkomunikasi antara satu orang dengan orang lain untuk menyampaikan suatu pesan. Kalimat memiliki peran sebagai alat interaksi dan kelengkapan pesan atau isi yang akan disampaikan. Hal ini berkesinambungan dengan pernyataan dari Chaer (2007:240) menyatakan bahwa, “Kalimat adalah susunan kata-kata yang teratur yang berisi pikiran lengkap”. Hal ini dapat dijelaskan, bahwa kalimat merupakan susunan kata yang tersusun secara teratur dan memiliki pokok pikiran yang lengkap. Kalimat digunakan sebagai alat untuk berkomunikasi dan menyampaikan suatu pesan kepada orang lain.

Selanjutnya di dalam buku *Duden Grammatik Band 4* (2009:763) dijelaskan bahwa, “*Ein Satz ist eine Einheit, die aus einem Prädikat mit finitem Verb und allen zugehörigen Satzgliedern besteht*”. Dalam hal ini dapat diartikan bahwa kalimat merupakan suatu kesatuan yang terdiri dari predikat dengan kata kerja yang mengikuti subjek dan semua anggota kalimat yang terkait. Dalam buku ini dicontohkan: *Anna fragte den Verkäufer vorher nach schnelleren Geräten* (Anna bertanya ke penjual



untuk perangkat yang lebih cepat). Dari contoh tersebut, dapat dilihat bahwa kata *fragte* merupakan kata kerja yang mengikuti subjek pada kalimat tersebut yaitu Anna.

Selanjutnya, masih di dalam buku *Duden Grammatik Band 4* (2009:764), dijelaskan bahwa “*Ein Satz ist eine abgeschlossene Einheit, die nach den Regeln der Syntax gebildet worden ist*”. Kalimat merupakan satuan unit lengkap, yang telah terbentuk sesuai dengan aturan sintaksisnya.

Dari teori yang telah dijabarkan di atas, dapat disintesis bahwa kalimat merupakan unit kesatuan terbesar yang terbentuk atas pokok pikiran lengkap, yang dihasilkan dari aturan-aturan sintaksis. Oleh karena itu, kalimat juga digunakan sebagai alat berkomunikasi untuk menyampaikan maksud kepada orang lain.

Dalam bahasa Indonesia maupun bahasa Jerman terdapat lima jenis kalimat yakni, *Aussagesatz* (kalimat berita), *Fragesatz* (kalimat tanya), *Ausrufesatz* (kalimat seruan), *Wunschsatz* (kalimat harapan), dan *Aufforderungssatz* (kalimat ajakan). Jenis-jenis kalimat inilah yang nantinya dapat digunakan oleh seseorang untuk menyampaikan maksud dan tujuannya dalam berkomunikasi dengan orang lain.

## **A.2. Die Satzarten**

Dalam *Duden Grammatik Band 4* (2009:902) dinyatakan bahwa, dalam kalimat bahasa Jerman terdapat lima jenis kalimat, yaitu *Aussagesatz* (kalimat berita), *Fragesatz* (kalimat tanya), *Ausrufesatz* (kalimat seruan), *Wunschsatz* (kalimat harapan), dan *Aufforderungssatz* (kalimat perintah).

Selanjutnya peneliti hanya membahas lebih lanjut tentang *Aufforderungssatz* karena jenis kalimat ini yang dijadikan data dalam penelitian.

### **A.2.1. *Der Aufforderungssatz***

*Der Aufforderungssatz* atau dalam bahasa Indonesia adalah kalimat perintah, merupakan kalimat yang bertujuan untuk memerintah atau memengaruhi lawan bicara untuk melakukan sesuatu yang diperintahkan. Pernyataan itu juga dijelaskan oleh Helbig (1996:614) yaitu,

“*Aufforderungssätze werden vom Sprecher formuliert, wenn ein (noch) nicht existenter Sachverhalt vom Gesprächspartner realisiert werden soll*” dapat dijelaskan dalam bahasa Indonesia bahwa *Aufforderungssätze* atau kalimat perintah diujarkan oleh pembicara ketika situasi atau kejadian sebenarnya (masih) belum terjadi dan nantinya akan diwujudkan oleh lawan bicara.

Fungsi kalimat perintah dalam sebuah *Aufforderungssätze* dapat diformulasikan dengan tujuh bentuk kalimat yang berbeda yakni: *Imperativsätze, Fragesätze, Aussagesätze im Präsens oder Futur, Konjunktiv Präsens und Pronomen man, isolierte Nebensätze, Einwortsätze* dan *Infinitivkonstruktionen*.

#### **A.2.1.1. Bentuk-bentuk *Aufforderungssätze***

Dalam pembentukannya, *Aufforderungssätze* dapat diformulasikan dengan memakai pembentukan kalimat *Imperativsätze, Fragesätze, Aussagesätze im Präsens*

*oder Futur, Konjunktiv Präsens und Pronomen man, isolierte Nebensätze*, dan *Einwortsätze*, hal tersebut dijelaskan oleh Helbig (1996:615). Selain enam bentuk kalimat tersebut, menurut Engel (1993:67), *Aufforderungssätze* dapat pula dibentuk dengan *Infinitivkonstruktionen*.

#### **A.2.1.1.1. Imperativsätze**

Fungsi *Aufforderung* yang dibentuk dengan menggunakan kalimat *Imperativ*, ditunjukkan secara langsung. Hal tersebut dijelaskan oleh Engel (1993:66) bahwa, “*Imperativsätze kennzeichnen direkte, unverblünte Aufforderungen*”. Dari teori tersebut dapat dikatakan bahwa, *Aufforderung* dengan menggunakan bentuk kalimat *Imperativ* yang ditunjukkan secara langsung. Seperti contoh:

1. *Vergiß es* (lupakan saja). Pada contoh tersebut, *Aufforderung* yang dibentuk dengan struktur kalimat *Imperativ* ditunjukkan secara langsung dengan tujuan memerintahkan seseorang yaitu untuk melupakan hal tersebut.

Selanjutnya untuk pembentukan kalimatnya, terdapat dua jenis bentuk *Imperativsatz* yang dibentuk berdasarkan bentuk sapaannya seperti yang dijelaskan Helbig (1996:614). Kemudian dijelaskan pula dalam *PONS: Praxis-Grammatik* (2014:41) dalam pembentukan kalimatnya, *Imperativsatz* juga dapat dibentuk dengan menambahkan partikel *bitte* pada kalimatnya agar kalimat tersebut terdengar lebih halus. Selain itu terdapat bentuk lain (*Ersatzformen*) dari *Imperativsatz* berdasarkan situs [www.mein-deutschbuch.de](http://www.mein-deutschbuch.de). Berikut adalah penjelasannya.

- a. Helbig (1996:614) membedakan bentuk *Imperativsatz* ke dalam dua bentuk sapaan yang berberda yaitu untuk sapaan tidak formal (*vertraulichen Anredeform*) dan sapaan formal (*Höflichkeitsform*)

1) Bentuk sapaan tidak formal (*vertraulichen Anredeform*)

*Imperativsatz* untuk bentuk sapaan formal (*vertraulichen Anredeform*) dibentuk dengan kata kerja dalam bentuk *Imperativ* seperti yang telah dijelaskan oleh Helbig (1996:914) yaitu, “*Bei der vertraulichen Anredeform (Sing.: du, PL.: ihr) erscheint das finite Verb im Imperativ*”. Berdasarkan bentuk sapaan tidak formal, yaitu untuk subjek tunggal (***du***) dan subjek jamak (***ihr***), *Aufforderungssatz* muncul dengan kata kerja dalam bentuk *Imperativ*.

Seperti contoh:

- a) ***Bring mir das Buch!*** (Bawakan saya buku itu!).

Dari contoh tersebut dapat dilihat bahwa *Aufforderungssatz* menggunakan bentuk kata kerja *Imperativ* yaitu *bring*, digunakan untuk subjek kata ganti orang kedua tunggal yaitu *du*. Kata kerja *bring* berasal dari kata *bringen*.

- b) ***Antwortet mir sofort!*** (Jawab saya segera!).

Dari contoh tersebut dapat dilihat bahwa *Aufforderungssatz* menggunakan bentuk kata kerja *Imperativ* yaitu *antwortet*, digunakan untuk subyek kata ganti orang kedua jamak yaitu *ihr*. Kata kerja *antwortet* berasal dari kata *antworten*.

## 2) Bentuk sapaan formal (*Höflichkeitsform*)

Pembentukan kata kerja dalam *Imperativsatz* identik dengan *Konjunktiv Präsens*, Helbig (1996:614) menjelaskan bahwa, “...*bei der Höflichkeitsform (Sing./PL: Sie) steht das finite Verb in einer Form, die mit der 3. Pers. PL Konj. Präs. identisch ist.*” Dari teori dapat diartikan bahwa *Imperativsatz* dalam bentuk formal atau sopan (subjek tunggal atau jamak: *Sie* atau Anda), bentuk kata kerjanya identik dengan bentuk kata ganti orang ketiga jamak dalam *Konjunktiv Präsens*.

Contoh sebagai berikut:

### a) ***Seien Sie vorsichtig!*** (hati-hati!).

Dari contoh tersebut dapat dilihat bahwa *Aufforderungssatz* menggunakan bentuk kata kerja *Konjunktiv Präsens* yaitu *seien* yang berasal dari kata kerja *sein*, bentuk *seien* ini identik dengan bentuk kata ganti orang ketiga jamak dalam bentuk *Konjunktiv Präsens*.

Selain itu ditambahkan dalam *PONS: Praxis-Grammatik* (2014:41), *Imperativsatz* dengan subjek formal dapat pula dibentuk dengan pola = *Präsensstamm + -en + Sie* (pokok kata kerja *Präsens* + *-en* + *Sie*).

Contoh:

### b) ***Kommen Sie!***

Dari contoh tersebut, pokok kata kerja *kommen* adalah *komm* dan ditambahkan *-en* menjadi *kommen*, serta terdapat *Pronomen* (kata ganti) berupa *Sie* yang ada di akhir kalimat.

3) Dalam *PONS: Praxis-Grammatik* (2014:41) dijelaskan pula bahwa dalam pembentukannya, *Aufforderungssatz* dengan struktur kalimat *Imperativ*, dapat ditambahkan dengan partikel, seperti: *bitte* (untuk menyatakan permintaan). Hal ini dituliskan dalam teori pada buku tersebut sebagai berikut, “für eine *Aufforderung*. Meist benutzt man mit dem *Imperativ* die Partikeln *bitte*, *doch* und *mal*, damit die *Aufforderung* nicht so streng klingt.” Dari teori tersebut dapat diartikan dalam sebuah *Aufforderung* dengan menggunakan struktur kalimat *Imperativ*, sering pula digunakan dengan partikel yaitu berupa *bitte* (menyatakan sebuah permintaan), *doch* (toh/namun), dan *mal* (menyatakan sebuah ajakan seperti: ayo), agar *Aufforderung* tersebut tidak terdengar terlalu keras.

4) Terdapat pula beberapa bentuk alternatif kalimat lain atau *Ersatzformen* dalam *Imperativsatz*, seperti: *Infinitiv*, *Nomen*, *Partizip II*, dan *Passiv*. Hal ini dijelaskan dalam situs [www.mein-deutschbuch.de](http://www.mein-deutschbuch.de). Contoh sebagai berikut:

a) *Infinitiv*: Haare ***schneiden***! (potong rambut!)

Contoh di atas merupakan sebuah *Imperativsatz* bentuk lain dengan menggunakan kata kerja *Infinitiv* yaitu ***schneiden*** yang letaknya berada pada akhir kalimat.

b) *Nomen*: ***Geld oder Leben!*** (Uang atau Hidup!)

Contoh di atas merupakan sebuah *Impertivsatz* bentuk lain dengan menggunakan *Nomen* atau kata benda yaitu ***Geld*** dan ***Leben***.

c) *Partizip II*: ***Rauchen verboten!*** (dilarang merokok!)

Contoh di atas merupakan sebuah *Impertivsatz* bentuk lain dengan menggunakan kata kerja *Partizip II* yaitu ***verboten*** yang letaknya di akhir kalimat. Kata kerja *verboten* berasal dari kata kerja *Infinitiv* yaitu *verbieten*.

d) *Passiv*: ***Jetzt wird gegessen!*** (dimakan sekarang!)

Contoh di atas merupakan sebuah *Impertivsatz* bentuk lain dengan menggunakan kata kerja *Passiv* yaitu terdapat kata kerja bantu yaitu *wird* dari kata *werden* serta terdapat kata kerja *gegessen* yang berupa *Partizip II* yang berasal dari kata kerja *essen*.

Dari teori yang telah dijabarkan, dapat disintesisakan bahwa *Aufforderungssätze* dengan menggunakan bentuk *Imperativsätze* ditunjukkan secara langsung dengan tujuan memerintahkan seseorang untuk melakukan sesuatu. *Aufforderungssätze* dengan bentuk *Imperativ* dibentuk berdasarkan subjek kalimatnya. Untuk bentuk sapaan tidak formal berupa, *du* untuk subjek tunggal dan *ihr* untuk subjek jamak, kata kerjanya berbentuk kata kerja *Imperativ*. Sedangkan untuk sapaan formal atau dalam bentuk sopan berupa *Sie* (tunggal dan jamak), kata kerjanya identik dengan bentuk



*Konjunktiv Präsens*. Selain itu *Imperativsätze* dalam kalimat *Aufforderungen* juga sering ditambahkan partikel berupa *bitte*, *doch* dan *mal* agar perintah tersebut tidak terdengar terlalu kaku.

#### A.2.1.1.2. *Fragesätze*

Dalam sebuah fungsi *Aufforderung* yang menggunakan struktur kalimat *Fragesätze*, dalam pembentukan kalimatnya memakai partikel yang berfungsi sebagai penyetaraan kalimat seperti: *bitte gefälligst*, dan *mal*. Hal ini dijelaskan juga oleh Helbig (1996:615) yaitu “*Fragesätze mit Aufforderungscharakter sind oftmals wie Aufforderungssätze durch das Satzäquivalent **bitte** und / oder Partikeln wie **gefälligst**, **mal** etc. gekennzeichnet.*” yang mengandung arti bahwa kalimat tanya atau *Fragesätze* yang memiliki karakteristik *Aufforderung* sering kali dicirikan seperti penggunaan bentuk *Aufforderungssätze* melalui penambahan *Satzäquivalent* (penyetaraan kalimat) berupa kata *bitte* (menyatakan sebuah permintaan) dan partikel-partikel kata seperti *gefälligst* (menyatakan ketertarikan), *mal* (ajakan, seperti: ayo!) , dan sebagainya.

Contoh:

1. *Könnten Sie mir **bitte** die genaue Uhrzeit sagen?* (Dapatkah anda beritahu saya waktu yang tepat?).

Contoh tersebut merupakan bentuk kalimat tanya, tetapi dalam kalimat tersebut juga memiliki fungsi *Aufforderung*. Hal ini dapat dilihat dari

makna kalimatnya yaitu pembicara menanyakan kepada lawan bicaranya untuk meminta diberitahukan tentang waktu. Selain itu pada kalimat di atas juga dilengkapi dengan *Satzäquivalent* yaitu *bitte* yang juga berfungsi sebagai perintah dalam sebuah percakapan.

2. *Wann machst du nun endlich **mal** das Fenster zu?* (Kapan kamu pada akhirnya menutup jendela itu?).

Contoh tersebut merupakan bentuk kalimat tanya, tetapi dalam kalimat tersebut juga memiliki fungsi *Aufforderung*. Hal ini dapat dilihat dari makna kalimatnya yaitu pembicara menanyakan kepada lawan bicaranya untuk menutup jendela. Kata *mal* dalam kalimat tersebut juga merupakan partikel kata yang digunakan sebagai penyetaraan dalam sebuah kalimat percakapan. Kata *mal* tersebut memiliki fungsi untuk menyatakan sebuah perintah kepada lawan bicaranya.

#### **A.2.1.1.3. Aussagesätze im Präsens oder Futur**

Fungsi *Aufforderung* juga dapat diformulasikan dalam bentuk *Aussagesätze* atau kalimat pernyataan/berita yang berupa *Modalverben* atau *Vollverben*. Dinyatakan oleh Helbig (1996:615) bahwa, “*Die Funktion der Aufforderung kann in diesen Sätzen durch Modalverben oder Vollverben mit der Bedeutung ‘Aufforderung’ explizit gemacht werden*”. *Aussagesatz* atau kalimat berita yang berfungsi sebagai *Aufforderung* dapat dibentuk dengan menggunakan *Modalverben* (kata kerja bantu) atau dengan *Vollverben* (kata kerja penuh) yang memiliki arti sebagai *Aufforderung*

(perintah) dan digambarkannya secara eksplisit atau secara langsung, bahwa kalimat itu merupakan sebuah *Aufforderung* atau perintah.

Contoh:

1. *Du **musst** mir **helfen**.* (Kamu harus membantu saya).

Kalimat ini menggunakan *Modalverb* yaitu **müssen** yang berfungsi sebagai *Aufforderung* (perintah). Pada kalimat ini *Aufforderungssatz* tersebut digambarkan secara langsung oleh seseorang, yaitu menyuruh lawan bicara untuk membantunya. Pada contoh tersebut merupakan bentuk *Aussagesätze im Präsens* karena pernyataan tersebut terjadi pada saat itu juga.

Selain itu dalam Engel (1993:66), terdapat contoh lain untuk *Aussagesätze*, yaitu *Aussagesätze im Futur* dan contoh kalimatnya sebagai berikut:

2. *Sie **werden** das nicht **tun**.* (Mereka tidak akan melakukan itu).

Kalimat tersebut merupakan sebuah kalimat *Aussagesätze* yang dinyatakan untuk kejadian yang akan datang atau *Futur*. Pada kalimat tersebut menggunakan kata kerja bantu yakni **werden** yang merupakan kata kerja bantu untuk menyatakan bahwa kalimat tersebut merupakan kalimat dengan tempus *Futur*.

#### A.2.1.1.4. *Konjunktiv Präsens und Pronomen man*

Fungsi *Aufforderung* dapat pula dibentuk dengan kata kerja *Konjunktiv Präsens* yang diikuti dengan kata ganti **man**. Dijelaskan oleh Helbig (1996:615) bahwa, “*Aufforderungen dieser Art sind an eine unbestimmte Zahl von Personen gerichtet und finden sich vor allem in Gebrauchsanweisungen, Kochrezepten etc.*”

Kalimat pada teori tersebut memiliki makna bahwa *Aufforderungen* pada jenis ini ditujukan untuk semua orang, tidak dibatasi jumlah orang yang dituju. Kalimat *Aufforderung* dengan jenis ini biasanya dapat ditemukan dalam *Gebrauchsanweisungen* (instruksi penggunaan), *Kochrezepten* (resep masakan), dan lain-lain.

Contoh seperti dalam resep masakan yaitu:

1. *Man **nehme** 6 Eier, 300 g Mehl und 300 g Zucker.* (Ambil 6 telur, 300 g tepung dan 300 g gula).

Dari kedua contoh di atas, dapat dilihat bahwa bentuk kalimatnya menggunakan bentuk kata kerja *Konjunktiv Präsens* yang ditandai melalui kata kerja **nehme** dan pada kedua kalimat di atas juga terdapat kata ganti orang berupa *man*, tetapi kalimat tersebut mempunyai fungsi *Aufforderung* karena jika dilihat dari artinya, kedua kalimat tersebut sama-sama mengajak lawan bicara untuk melakukan sesuatu.

Pada saat ini, bentuk *Aufforderung* dengan menggunakan bentuk kata kerja *Konjunktiv Präsens und Pronomen man* ini sudah tergeserkan oleh penggunaan

kalimat *Infinitiv* seperti yang dibahas pada butir A. 2. 1. 1. 7. mengenai *Infinitivkonstruktionen*. Hal tersebut dijelaskan lebih lanjut oleh Helbig (1996:615) yaitu, “...*In der Gegenwartssprache wird diese Form allerdings mehr und mehr durch den Infinitiv verdrängt*”. Dari teori tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa penggunaan struktur kalimat ini (*Konjunktiv Präsens und Pronomen man*) sudah jarang digunakan lagi pada saat ini dalam penulisan *Kochrezept* dan telah diganti dengan penggunaan kalimat *Infinitiv*.

#### **A.2.1.1.5. Isolierte Nebensätze**

*Isolierte Nebensätze* merupakan bentuk kalimat yang memiliki fungsi sebagai *Aufforderung* dengan menghilangkan *Hauptsatz* atau induk kalimatnya dan menggunakan *Nebensatz* atau anak kalimat sebagai dasar dari kalimat tersebut. Selain itu pada kalimat tersebut ditambahkan pula dengan penggunaan *Konjunktion* (kata penghubung). Hal tersebut dijelaskan oleh Helbig (1996:616) yaitu sebagai berikut,

*“Aufforderungen dieser Art liegen Satzgefüge aus einem ersparten HS und einem NS mit der Konjunktion daß (Objektsatz) oder wenn (Konditionalsatz) zugrunde. Wie vielfach in Aufforderungssätzen wird die Satzbedeutung zusätzlich durch besondere Elemente markiert”*

*Aufforderungen* (perintah) dalam jenis kalimat ini terletak pada penyimpanan *Hauptsatz* (induk kalimat) dan menggunakan *Nebensatz* (anak kalimat) sebagai dasar dari sebuah kalimat dengan kata lain pada kalimat ini anak kalimat digunakan tanpa induk kalimatnya. Pada kalimat ini ditambahkan pula dengan konjungsi atau kata hubung seperti kata *dass* (sebagai kalimat objek) atau *wenn* (sebagai kalimat syarat).

Makna kalimat dari *Aufforderungssätzen* pada jenis kalimat ini seringkali ditandai melalui elemen atau tanda khusus.

Contoh sebagai berikut:

1. *Dass du **ja** sofort nach Hause kommst!* = *Komm sofort nach Hause!* (bahwa kamu memang segera pulang ke rumah! = segera pulang kerumah!).

Dari contoh tersebut terdapat penggunaan *dass*, kata *dass* dalam kalimat tersebut berfungsi sebagai *Konjunktion* atau kata hubung dalam pembentukan *Nebensatz* (anak kalimat) pada kalimat tersebut. Sedangkan kata *ja* pada kalimat tersebut berfungsi sebagai penekanan pada *Aufforderung* (perintah).

2. *Wenn Sie **bitte** einen Moment warten wollen!* = *Warten Sie bitte einen Moment!* (Jika anda ingin menunggu sebentar! = mohon tunggu sebentar!).

Dari contoh tersebut terdapat penggunaan *wenn*, kata *wenn* di kalimat tersebut berfungsi sebagai *Konjunktion* atau kata hubung dalam pembentukan *Nebensatz* (anak kalimat) pada kalimat tersebut. Sedangkan kata *bitte* pada kalimat tersebut merupakan elemen khusus yang menunjukkan sebuah penekanan *Aufforderung* (perintah).

#### A.2.1.1.6. *Einwortsätze*

*Einwortsätze* merupakan kalimat yang terdiri hanya satu kata, kalimat ini tidak memiliki stuktur atau susunan kalimat yang lengkap. Helbig (1996:616) memberikan

tiga contoh jenis *Einwortsätze* yang merupakan bentuk lain dari *Aufforderungssatz* yakni,

1. *Infinitiv*: *Absteigen!* (turun!) – *Singen!* (menyanyi!) – *Aufhören!* (berhenti!)

*Aufforderungssatz* pada kalimat ini menggunakan bentuk kata kerja *Infinitiv*.

2. *Partizip II*: *Hiergeblieben!* (tinggal disini!) – *Stillgestanden!* (berhenti!) – *Aufgepasst!* (hati-hati!)

*Aufforderungssatz* pada kalimat ini menggunakan bentuk kata kerja *Partizip II*.

3. *Substantiv* seperti *Achtung!* (Perhatian!), *Adjektiv* seperti *Schnell!* (cepat!) dan *Adverbien* seperti *Nach vorn!* (maju!).

*Aufforderungssatz* pada jenis kalimat ini menggunakan kata-kata yang berasal dari *Substantiv* (kata benda), *Adjektiv* (kata sifat), dan *Adverbien* (kata keterangan).

Selain dari bentuk penulisan *Aufforderungssätze* yang telah dijabarkan di atas, dalam pembentukannya, kalimat *Aufforderung* ini juga dapat dibentuk dengan susunan kalimat *Infinitivkonstruktionen*, hal ini dijelaskan oleh Engel (1993:67) dalam bukunya yang berjudul *Kommunikative Grammatik Deutsch als Fremdsprache*, yaitu *Infinitivkonstruktionen*.

#### A.2.1.1.7. *Infinitivkonstruktionen*

*Infinitivkonstruktionen* merupakan bentuk kalimat dengan menggunakan kata kerja *Infinitiv*. Hal ini dijelaskan oleh Engel (1993:67) bahwa, “*Aufforderungen in Neutralform erscheinen in den meisten Fällen als Infinitivkonstruktion. Sie wirken oft unpersönlich und prinzipiell unhöflich, manchmal aber auch einfach knapp und sachlich*”

Dalam teori tersebut dijelaskan bahwa *Aufforderungen* (perintah) dalam bentuk yang netral, dalam banyak kasus muncul dengan bentuk *Infinitivkonstruktion* (bentuk kata kerja Infinitif). *Infinitivkonstruktion* tersebut pada dasarnya tidak berkaitan dengan seseorang atau impersonal dan pada prinsipnya kasar atau tidak sopan. Tetapi terkadang juga bentuknya dibuat sederhana dan ringkas.

Dalam buku ini diberi contoh penggunaan *Infinitivkonstruktionen* seperti dalam pembentukan kalimat pada sebuah resep masakan berikut ini:

1. *Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden.* (Cuci kentang, kupas, dan iris-iris).

Dari contoh tersebut dapat dilihat bahwa dalam penggunaan

*Aufforderungssatz* untuk penulisan resep masakan menggunakan bentuk

*Infinitivkonstruktionen*, karena dalam penulisan kalimat tersebut

menggunakan kata kerja Infinitif, yaitu: *waschen, schälen, dan schneiden.*



Pada contoh tersebut juga tidak ada subjek dalam kalimatnya tetapi terdapat objek yaitu *Kartoffeln*.

Kemudian dijelaskan pula oleh Brinker (2005:118) yang menyatakan bahwa,

*“Der Infinitiv ist wegen seiner Kürze und Einfachheit (kein Subjekt, keine Tempus- und Modusmarkierung) besonders charakteristisch für die sprachliche Gestaltung von Gebrauchsanweisungen, Bedienungsanleitungen, Kochrezepten usw.”*

Teori di atas menjelaskan bahwa, karena *Infinitiv* dalam pembentukannya dibuat singkat dan sederhana (tidak ada subjek, tempus dan modus yang mengikutinya), hal tersebut merupakan ciri khas yang digunakan untuk penulisan suatu petunjuk penggunaan, panduan pemakaian barang dan resep masakan, karena dalam penulisan teks-teks tersebut tidak selalu dibutuhkan subjek, tempus dan modus dalam kalimatnya.

Dari teori yang telah dijabarkan sebelumnya, dapat disintesisakan bahwa *Aufforderungssatz* merupakan kalimat perintah yang diujarkan oleh seseorang kepada lawan bicaranya agar ia (lawan bicara) melakukan apa yang telah diujarkan oleh orang tersebut. Kejadian atau situasi yang diujarkan sebenarnya (masih) belum terjadi dan nantinya akan diwujudkan oleh lawan bicaranya.

Fungsi kalimat perintah dalam sebuah *Aufforderungssatz* dapat diformulasikan dengan tujuh bentuk kalimat yang berbeda yakni: *Imperativsätze, Fragesätze, Aussagesätze im Präsens oder Futur, Konjunktiv Präsens und Pronomen man, isolierte Nebensätze, Einwortsätze* dan *Infinitivkonstruktionen*.

Pertama bentuk *Imperativsätze* ditunjukkan secara langsung dengan tujuan untuk memerintahkan seseorang melakukan sesuatu. *Aufforderungssätze* dengan bentuk *Imperativ* dibentuk berdasarkan subjek kalimatnya. Untuk bentuk sapaan tidak formal berupa *du* untuk subjek tunggal dan *ihr* untuk subjek jamak, kata kerjanya berbentuk kata kerja *Imperativ*. Sedangkan untuk sapaan formal atau dalam bentuk sopan berupa *Sie* (tunggal dan jamak), kata kerjanya identik dengan bentuk kata ganti orang ketiga jamak dalam *Konjunktiv Präsens*. Selain itu dalam pembentukan kalimatnya, *Imperativsätze* juga dapat diformulasikan dengan bentuk lain seperti: *Infinitiv*, *Nomen*, *Partizip II*, dan *Passiv*.

Kedua bentuk *Fragesätze* dicirikan dengan menambahkan *Satzäquivalent* atau penyetaraan kalimat, seperti *bitte* dan partikel kata seperti *wenn*.

Ketiga bentuk *Aussagesätze im Präsens oder Futur* dapat dituliskan dengan menambahkan *Modalverben* atau dapat pula dibentuk dengan *Vollverben*. Kalimat *Aufforderungssatz* dengan struktur kalimat ini digambarkan secara langsung oleh pembicara kepada lawan bicaranya.

Keempat bentuk *Konjunktiv Präsens und Pronomen **man*** ditujukan untuk semua orang, tidak membatasi jumlah orang yang dituju. Kalimat *Aufforderung* dengan bentuk seperti ini biasanya dapat ditemukan dalam *Gebrauchsanweisungen* dan *Kochrezept*. Tetapi kalimat dengan bentuk seperti ini dalam penulisan *Kochrezept*

sudah jarang dipakai lagi dan telah tergeserkan dengan kalimat dalam bentuk *Infinitiv*.

Kelima bentuk *isolierte Nebensätze* terletak pada penyimpanan *Hauptsatz* (induk kalimat) dan menggunakan *Nebensatz* (anak kalimat) sebagai dasar dari sebuah kalimat, serta ditambahkan pula dengan konjungsi atau kata hubung seperti kata *dass* atau *wenn*.

Keenam bentuk *Einworsätze* atau kalimat yang hanya terdiri dari satu kata, dalam pembentukan *Aufforderungssatz* dengan bentuk ini yaitu dapat dibentuk dengan sebuah *Infinitiv*, *Partizip II*, *Substantive*, *Adjektive*, dan *Adverbien*.

Dan yang terakhir yakni bentuk *Infinitivkonstruktionen. Aufforderungssätze* dengan bentuk ini sering dipakai dalam penulisan suatu petunjuk penggunaan atau resep masakan, karena dalam penulisan teks tersebut tidak selalu membutuhkan subjek, tempus, dan modus dalam kalimatnya.

### **A.3. *Der Text***

*Der Text* atau dalam bahasa Indonesia disebut juga dengan teks, merupakan satuan tertinggi yang ada di dalam sintaksis, hal ini dijelaskan oleh Chaer (2009:46) bahwa, “Teks sebagai satuan tertinggi dalam hierarki sintaksis mempunyai pengertian yang lengkap atau utuh dibangun oleh kalimat atau kalimat-kalimat”. Melalui teori tersebut dijelaskan bahwa sebuah teks disusun dari kalimat atau kalimat-kalimat.

Teks mungkin hanya terdiri dari sebuah kalimat atau mungkin juga dari beberapa kalimat.

Hal tersebut sejalan dengan apa yang dijelaskan oleh Isenberg dan dikutip kembali oleh Helbig (1988:158) bahwa, “*Der Text ist eine (Folge von Sätzen), die durch Vertextungsmittel miteinander verknüpft sind*”. Melalui teori ini dapat diartikan bahwa teks merupakan rangkaian dari kalimat-kalimat melalui alat-alat teks yang saling terhubung antara satu dengan yang lainnya.

Dalam penyusunan kalimatnya, susunan-susunan kalimat tersebut akan membentuk suatu teks tertentu. Teks tersebut yang nantinya akan digunakan sebagai alat atau sarana berkomunikasi dengan orang lain.

Dari teori di atas mengenai teks, dapat disintesisakan bahwa teks merupakan sebuah satuan tertinggi dalam sintaksis yang dibangun berdasarkan dari susunan-susunan kalimat yang saling berkaitan satu sama lainnya. Selain itu teks memiliki fungsi tertentu yang melengkapi teks tersebut. Fungsi dalam teks tersebut yang dapat menentukan untuk apa teks itu dituliskan. Hal tersebut dijelaskan dalam buku *Linguistische Textanalyse: Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden* karya Brinker, yaitu:

#### **A.4. Textuelle Grundfunktion**

Menurut Brinker (113:2006) mengenai fungsi teks, dalam buku ini fungsi teks dibagi menjadi menjadi lima jenis yakni: *Informationsfunktion* (fungsi informasi),

*Appellfunktion* (fungsi ajakan), *Obligationsfunktion* (fungsi kewajiban), *Kontaktfunktion* (fungsi kontak/hubungan), dan *Deklarationsfunktion* (fungsi deklarasi). Lebih lanjut peneliti hanya akan menjelaskan mengenai *Appellfunktion* atau dalam bahasa Indonesia adalah fungsi ajakan. Karena dalam teks resep mengandung *Appellfunktion* (fungsi ajakan).

#### **A.4.1. *Appellfunktion* (fungsi ajakan)**

Dalam buku *Linguistische Textanalyse: Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden* (117:2005) karangan Brinker dijelaskan bahwa,

*“Der Emittent gibt dem Rezipienten zu verstehen, daß er ihn dazu bewegen will, eine bestimmte Einstellung einer Sache gegenüber einzunehmen (Meinungsbeeinflussung) und/ oder eine bestimmte Handlung zu vollziehen (Verhaltensbeeinflussung)”.*

Dari teori di atas, dapat diartikan bahwa pembicara memberikan pemahaman kepada pembaca untuk dimengerti, pemahaman tersebut dimaksudkan untuk mendorong pembaca agar dapat menerima suatu hal yang ditujukan (mempengaruhi opini pembaca) atau dapat pula ditujukan kepada pembaca untuk melakukan suatu tindakan tertentu (mempengaruhi perilaku pembaca).

*Appellfunktion* dalam sebuah teks berfungsi agar pembaca dapat memahami maksud dari pembicara dan diharapkan dapat memberikan tindakan yang telah diberikan oleh pembicara.

Masih di dalam buku yang sama pada halaman 118, dijelaskan lebih lanjut,

*“Textsorten mit appellativer Grundfunktion sind: Werbeanzeige, Propagandatext, (Zeitungs-, Fernseh-, Rundfunk-)Kommentar, Arbeitsanleitung, Gebrauchsanweisung, Rezept, Gesetzestext, Gesuch, Antrag, Bittschrift, Predigt usw“.*

Jenis-jenis teks yang memiliki fungsi dasar sebagai sebuah ajakan adalah: teks iklan, teks propaganda, teks komentar (seperti dalam surat kabar, televisi dan radio), instruksi kerja, buku petunjuk, resep, teks hukum, permintaan, permohonan, petisi, kotbah, dan lain-lain.

Dalam buku ini pula disebutkan beberapa bentuk gramatikal yang sering digunakan dalam pembentukan suatu teks yang memiliki *Appellfunktion* (fungsi ajakan) yakni: *Der Imperativsatz* (kalimat perintah), *Die Infinitivkonstruktion* (konstruksi infinitif), *Der Interrogativsatz* (kalimat tanya).

Dari teori yang telah dipaparkan di atas, dalam pembentukannya, teks memiliki fungsi yang mengikutinya. Fungsi-fungsi tersebut mengikuti dari kegunaan suatu teks dibentuk. Fungsi yang terdapat dalam teks seperti: *Informationsfunktion* (fungsi informasi), *Appellfunktion* (fungsi ajakan), *Obligationsfunktion* (fungsi kewajiban), *Kontaktfunktion* (fungsi kontak/hubungan), dan *Deklarationsfunktion* (fungsi deklarasi).

*Appellfunktion* merupakan fungsi dalam suatu kalimat yang berfungsi sebagai sebuah ajakan. *Appellfunktion* dimaksudkan untuk memengaruhi perilaku dan opini seseorang untuk melakukan apa yang dimaksud oleh pembicara. Jenis teks yang

memakai *Appellfunktion* sebagai pembentukan kalimatnya yakni: teks iklan, teks propaganda, teks komentar (seperti dalam surat kabar, televisi dan radio), instruksi kerja, buku petunjuk, resep, teks hukum, permintaan, permohonan, petisi, kotbah, dan lain-lain.

## **B. Penelitian yang Relevan**

Penelitian yang relevan dengan penelitian ini adalah penelitian dari:

1. Gina Yoviana, mahasiswa Program Studi Sastra Indonesia, Universitas Indonesia, tahun 2008 dengan judul penelitian “Analisis Kalimat Perintah dalam Teks Resep Masakan yang Terdapat dalam Majalah *Sedap* dan *Selera*”. Hasil penelitian ini mengungkapkan persamaan dan perbedaan kalimat perintah dalam resep masakan dengan teori kalimat perintah yang dipaparkan oleh Alwi, dkk. Chaer, Keraf, dan Harimurti.
2. Keni Pradianti, mahasiswa Departemen Pendidikan Bahasa Jerman, Fakultas Pendidikan Sastra, Universitas Pendidikan Indonesia, tahun 2015 dengan judul penelitian “Analisis Kontrastif Kalimat Bahasa Jerman dan Bahasa Indonesia dalam Teks Resep Masakan”. Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa, terdapat persamaan dan perbedaan dalam penggunaan kalimat bahasa Jerman dan bahasa Indonesia yang terdapat dalam Teks Resep Masakan.

Pada penelitian yang ditulis oleh Gina Yoviana sumber data yang digunakan adalah majalah memasak berbahasa Indonesia yaitu *Sedap* dan *Selera* dan data yang

digunakan berupa kalimat perintah yang terdapat dalam resep masakan bahasa Indonesia. Sedangkan pada penelitian yang ditulis oleh Keni Pradianti meneliti tentang konstratif kalimat dalam resep masakan bahasa Jerman dan bahasa Indonesia.

Persamaan penelitian ini dengan kedua penelitian yang telah disebutkan sebelumnya adalah sumber datanya yang berupa teks resep masakan, namun terdapat pula perbedaan penelitian ini dengan kedua penelitian tersebut yaitu terletak pada data yang diteliti. Dalam penelitian ini sumber data diambil dari majalah masakan berbahasa Jerman *Lust auf Genuss* tanpa membandingkan dengan majalah masakan berbahasa Indonesia. Selain itu, sebagai datanya peneliti membahas mengenai bentuk-bentuk *Aufforderungssätze* yang terdapat dalam majalah resep masakan berbahasa Jerman *Lust auf Genuss*.

### **C. Kerangka Berpikir**

Kalimat merupakan unit kesatuan terbesar yang terbentuk atas pokok pikiran lengkap, yang dihasilkan dari aturan-aturan sintaksis. Oleh karena itu, kalimat juga digunakan sebagai alat berkomunikasi untuk menyampaikan maksud kepada orang lain. Dalam bahasa Jerman terdapat lima jenis kalimat yakni, *Aussagesatz* (kalimat berita), *Fragesatz* (kalimat tanya), *Ausrufesatz* (kalimat seruan), *Wunschsatz* (kalimat harapan), dan *Aufforderungssatz* (kalimat ajakan). Jenis-jenis kalimat inilah yang nantinya dapat digunakan oleh seseorang untuk menyampaikan maksud dan tujuannya dalam berkomunikasi dengan orang lain.



Jenis kalimat yang dibahas dalam penelitian ini adalah *Aufforderungssätze* (kalimat perintah) yang diujarkan oleh seseorang kepada lawan bicaranya agar ia (lawan bicara) melakukan apa yang telah diujarkan oleh orang tersebut. Kejadian atau situasi yang diujarkan sebenarnya (masih) belum terjadi dan nantinya akan diwujudkan oleh lawan bicaranya. Fungsi kalimat perintah dalam sebuah *Aufforderungssätze* dapat diformulasikan dengan tujuh bentuk kalimat yang berbeda yakni: *Imperativsätze*, *Fragesätze*, *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, *Konjunktiv Präsens und Pronomen man*, *isolierte Nebensätze*, *Einwortsätze* dan *Infinitivkonstruktionen*.

Pertama bentuk *Imperativsätze* ditunjukkan secara langsung dengan tujuan memerintahkan seseorang untuk melakukan sesuatu. *Aufforderungssätze* dengan bentuk *Imperativ* dibentuk berdasarkan subjek kalimatnya. Untuk bentuk sapaan tidak formal berupa, *du* untuk subjek tunggal dan *ihr* untuk subjek jamak, kata kerjanya berbentuk kata kerja *Imperativ*. Sedangkan untuk sapaan formal atau dalam bentuk sopan berupa *Sie* (tunggal dan jamak), kata kerjanya identik dengan bentuk kata kerja untuk kata ganti orang ketiga jamak dalam *Konjunktiv Präsens*. Selain itu dalam pembentukan kalimatnya, *Imperativsätze* juga dapat diformulasikan dengan bentuk lain seperti: *Infinitiv*, *Nomen*, *Partizip II*, dan *Passiv*.

Kedua bentuk *Fragesätze* dicirikan dengan menambahkan *Satzäquivalent* atau penyetaraan kalimat, seperti *bitte* dan partikel kata seperti *wenn*.

Ketiga bentuk *Aussagesätze im Präsens oder Futur* dapat dituliskan dengan menambahkan *Modalverben* atau dapat pula dibentuk dengan *Vollverben*. Kalimat *Aufforderungssatz* dengan struktur kalimat ini digambarkan secara langsung oleh pembicara kepada lawan bicaranya.

Keempat bentuk *Konjunktiv Präsens und Pronomen **man*** ditujukan untuk semua orang, tidak membatasi jumlah orang yang dituju. Kalimat *Aufforderung* dengan bentuk seperti ini biasanya dapat ditemukan dalam *Gebrauchsanweisungen* dan *Kochrezept*. Tetapi kalimat dengan bentuk seperti ini dalam penulisan *Kochrezept* sudah jarang dipakai lagi dan telah tergeserkan dengan kalimat dalam bentuk *Infinitiv*.

Kelima bentuk *isolierte Nebensätze* terletak pada penyimpanan *Hauptsatz* (induk kalimat) dan menggunakan *Nebensatz* (anak kalimat) sebagai dasar dari sebuah kalimat, serta ditambahkan pula dengan konjungsi atau kata hubung seperti kata *dass* atau *wenn*.

Keenam bentuk *Einwortsätze* atau kalimat yang hanya terdiri dari satu kata, dalam pembentukan *Aufforderungssatz* dengan bentuk ini yaitu dapat dibentuk dengan sebuah *Infinitiv*, *Partizip II*, *Substantive*, *Adjektive*, dan *Adverbien*.

Dan yang terakhir yakni bentuk *Infinitivkonstruktionen. Aufforderungssätze* dengan bentuk ini sering dipakai dalam penulisan suatu petunjuk penggunaan atau

resep masakan, karena dalam penulisan teks tersebut tidak selalu membutuhkan subjek, tempus, dan modus dalam kalimatnya.

Selanjutnya rangkaian kalimat-kalimat yang telah dibentuk melalui aturan sintaksis tersebut akan membentuk sebuah teks. Melalui teks pembicara dapat menyampaikan maksud keinginannya kepada orang lain, oleh karena itu setiap teks memiliki fungsi teks yang sesuai dengan kegunaan teks tersebut.

Ada beberapa jenis fungsi yang mengikuti sebuah teks, yaitu *Informationsfunktion* (fungsi informasi), *Appellfunktion* (fungsi ajakan), *Obligationsfunktion* (fungsi kewajiban), *Kontakfunktion* (fungsi kontak/hubungan), dan *Deklarationsfunktion* (fungsi deklarasi). Salah satu dari fungsi teks yaitu *Appellfunktion*, ia berfungsi sebagai sebuah ajakan/perintah yang ditujukan kepada orang lain. Fungsi kalimat ini dapat ditemukan melalui teks yang dimaksudkan oleh pembicara untuk mempengaruhi opini atau mempengaruhi perilaku orang lain (lawan bicara), agar orang tersebut diharapkan dapat mengerti maksud dari pembicara dan dapat melakukan keinginan yang telah diutarakan. *Appellfunktion* ini berkaitan erat dengan *Aufforderungssätze*, karena dalam pembentukan kalimatnya, sebuah kalimat yang memiliki fungsi sebagai *Appellfunktion* dapat dibentuk dengan menggunakan jenis-jenis *Aufforderungssätze* seperti: *Imperativsätze*, *Infinitivkonstruktionen*, dan *Interrogativsätze*. Teks yang memiliki *Appellfunktion* di dalamnya seperti: teks iklan, teks propaganda, teks komentar (seperti dalam surat kabar, televisi dan radio), instruksi kerja, buku petunjuk, resep, resep masakan, teks hukum, petisi, kotbah, dan lain-lain.

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bentuk-bentuk *Aufforderungssatz* yang digunakan dalam teks resep masakan pada majalah resep masakan berbahasa Jerman yang terdapat dalam majalah *Lust auf Genuss*.

#### **B. Sumber data dan Data**

Sumber data pada penelitian ini adalah resep masakan berbahasa Jerman dalam majalah *Lust auf Genuss* edisi bulan Desember 2015 karena pada bulan ini masakan tersebut mengeluarkan edisi khusus dan terdapat resep masakan yang lebih beragam seperti olahan kue, daging, sup, pasta, salad, nasi, beserta minumannya. Dengan keberagaman resep masakan tersebut, peneliti berasumsi bahwa jenis kalimat *Aufforderungssatz* yang dimunculkan dalam teks resep masakan juga lebih beragam.

Sumber data majalah masakan ini di peroleh dari situs [www.de.downmagaz.com](http://www.de.downmagaz.com) dan dapat diunduh secara gratis pada situs tersebut. Dalam majalah *Lust auf Genuss* pada edisi ini terdapat 40 resep masakan, tetapi untuk penelitian ini hanya memakai 40% dari total keseluruhan resep masakan, sehingga sumber data berupa resep masakan yang dipakai berjumlah 16 buah resep. Pengambilan sumber data ini berdasarkan dari nomogram King seperti yang telah dijelaskan oleh Sugiyono (2012:89).

Data dalam penelitian ini yaitu *Aufforderungssatz* yang berupa: *Imperativsätze*, *Fragesätze*, *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, *Konjunktiv Präsens und Pronomen man*, *isolierte Nebensätze*, *Einwortsätze* dan *Infinitivkonstruktionen* yang digunakan dalam penulis-an teks resep masakan berbahasa Jerman.

### **C. Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang linguistik dan membahas mengenai bentuk kalimat *Aufforderungssatz* yang digunakan dalam penulisan teks resep masakan berbahasa Jerman.

### **D. Waktu dan Tempat**

Penelitian ini dilakukan di *Mediothek* Program Studi Pendidikan Bahasa Jerman Universitas Negeri Jakarta, Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, dan Perpustakaan Goethe Institut Jakarta. Penelitian ini berlangsung dari bulan April 2016 sampai dengan bulan Januari 2018.

### **E. Metodologi Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan teknik studi pustaka yang dilakukan berdasarkan penggunaan jenis kalimat dalam penulisan teks resep masakan berbahasa Jerman *Lust auf Genuss* edisi bulan Desember 2015.

## **F. Prosedur Penelitian**

Penelitian ini merupakan sebuah penelitian kualitatif dengan menggunakan teknik studi pustaka mengenai penggunaan bentuk-bentuk kalimat *Aufforderungssatz* dalam majalah resep masakan berbahasa Jerman. Langkah-langkah awal yang dilakukan pada penelitian ini, adalah:

1. menentukan topik yang akan diteliti,
2. menentukan sumber data yang akan diteliti yaitu berupa resep masakan berbahasa jerman,
3. menentukan teori yang digunakan dalam penelitian ini,
4. menganalisis data,
5. menginterpretasikan data, dan
6. menyimpulkan hasil penelitian.

## **G. Teknik Pengumpulan Data**

Sebelum menganalisis data, terlebih dahulu data dikumpulkan dengan langkah-langkah sebagai berikut, peneliti:

1. menetapkan sumber data, dalam hal ini sumber data yaitu resep masakan yang terdapat pada majalah *Lust auf Genuss* edisi bulan Desember 2015,
2. menjumlahkan keseluruhan resep masakan yang terdapat dalam majalah,

3. menentukan resep masakan yang dianalisis yaitu 40% (Sugiyono, 2012:89) dari keseluruhan yang berjumlah 40 resep masakan, sehingga data yang akan dianalisis berjumlah 16 buah resep masakan yang telah mewakili menu masakan dalam majalah *Lust auf Genuss* (makanan pembuka, inti dan penutup) dan diambil secara acak dengan cara diundi. Resep masakan yang terpilih adalah:

- a. *Maronenschaumsuppe mit Ziegenkäse-Wan-Tan* (hlm. 32)
- b. *Früchtebrot mit Gorgonzola und Rosmaringlee* (hlm. 85)
- c. *Kleine Lachsforellenpakete- mit Melonen-Relish und Brunnenkressesalat* (hlm. 18)
- d. *Eingelegter Saibling mit Feldsalat und Kartoffelstroh* (hlm. 16)
- e. *Rinderfilet mit Backpflaumen auf Lebkuchensauce* (hlm. 55)
- f. *Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme* (hlm. 57)
- g. *Roastbeef mit Meerrettich-kruste & Rote-Bete-Relish* (hlm.52)
- h. *Getrüffelte Käsesuppe mit Selleriestroh* (hlm. 34)
- i. *Bratapfel-Terrine mit Tonkabohnenschaum* (hlm. 82)
- j. *Beef Tea mit Schlemmerschnitte* (hlm. 32)

k. *Sauerbraten vom Hirsch-filet mit Endivienpäckchen* (hlm. 56)

l. *Fond-Fondue mit Edelfisch und Jakobsmuscheln* (hlm. 58)

m. *In Lardo gebratene Jakobsmuscheln auf Lisensalat* (hlm. 20)

n. *Glasierter Schoko-Crêpe mit Pekannuss-Parfait* (hlm. 83)

o. *Englischer Plum Pudding* (hlm. 80)

p. *Marinierter Mini-Ziegenkäse mit Ofentomaten* (hlm. 85)

4. mengumpulkan data yang berupa bentuk kalimat *Aufforderungssatz* yang terdapat dalam majalah resep masakan *Lust auf Genuss* edisi bulan Desember 2015 dengan mencatat kalimat-kalimat tersebut dalam satu tabel.

## H. Teknik Analisis Data

Setelah melakukan tahapan pengumpulan data, kemudian peneliti:

1. mengurutkan resep sesuai dengan urutan halaman,
2. menganalisis bentuk-bentuk jenis *Aufforderungssatz* yang muncul dalam majalah resep masakan berbahasa Jerman *Lust auf Genuss* edisi bulan Desember 2015 sesuai dengan teori dari Helbig dan Engel yang telah dijabarkan,



3. mengklasifikasikan bentuk-bentuk jenis *Aufforderungssatz* yang muncul pada resep masakan dalam majalah masakan berbahasa Jerman *Lust auf Genuss* edisi bulan Desember 2015 berdasarkan teori dari Helbig dan Engel,
4. setelah itu data-data yang telah diklasifikasi diinterpretasikan oleh peneliti,
5. kemudian yang terakhir peneliti menarik kesimpulan mengenai penggunaan bentuk-bentuk jenis *Aufforderungssatz* yang digunakan dalam penulisan resep masakan berbahasa Jerman pada majalah resep masakan *Lust auf Genuss* edisi Desember 2015.

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN

#### A. Deskripsi Data

Pada penelitian ini, data yang dianalisis berupa jenis-jenis *Aufforderungssätze* yakni: *Imperativsätze, Fragesätze, Aussagesätze im Präsens oder Futur, Konjunktiv Präsens und Pronomen **man**, isolierte Nebensätze, Einwortsätze* dan *Infinitivkonstruktionen* yang terdapat dalam 16 resep masakan, yang telah diurutkan berdasarkan halamannya dalam majalah resep masakan *Lust auf Genuss*, sehingga diperoleh data berupa resep masakan, sebagai berikut:

1. *Eingelegter Saibling mit Feldsalat und Kartoffelstroh* (hlm. 16)
2. *Kleine Lachsforellenpakete- mit Melonen-Relish und Brunnenkressesalat* (hlm. 18)
3. *In Lardo gebratene Jakobsmuscheln auf Lisensalat* (hlm. 20)
4. *Beef Tea mit Schlemmerschnitte* (hlm. 32)
5. *Maronenschaumsuppe mit Ziegenkäse-Wan-Tan* (hlm. 32)
6. *Getrüffelte Käsesuppe mit Selleriestroh* (hlm. 34)
7. *Roastbeef mit Meerrettich-kruste & Rote-Bete-Relish* (hlm. 52)
8. *Rinderfilet mit Backpflaumen auf Lebkuchensauce* (hlm. 55)

9. *Sauerbraten vom Hirsch-filet mit Endivienpäckchen* (hlm. 56)
10. *Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme*  
(hlm. 57)
11. *Fond-Fondue mit Edelfisch und Jakobsmuscheln* (hlm. 58)
12. *Englischer Plum Pudding* (hlm. 80)
13. *Bratapfel-Terrine mit Tonkabohnenschaum* (hlm. 82)
14. *Glasierter Schoko-Crêpe mit Pekannuss-Parfait* (hlm. 83)
15. *Marinierter Mini-Ziegenkäse mit Ofentomaten* (hlm. 85)
16. *Früchtebrot mit Gorgonzola und Rosmaringelee* (hlm. 85)

Kemudian ke-16 resep masakan di atas dianalisis dengan menggunakan kriteria *Aufforderungssätze* dari Helbig dan Engel.

## **B. Analisis**

Dalam bagian analisis ini dipaparkan hasil analisis data bentuk-bentuk *Aufforderungssätze* yang muncul pada teks resep masakan pada majalah *Lust auf Genuss* yakni berupa: *Imperativsätze*, *Aussagesätze im Präsens oder Futur* dan *Infinitivkonstruktionen*.

## B.1. Analisis Resep Masakan ke-1

Judul resep masakan pada sumber data ke-1 adalah: *Eingelegter Saibling mit Feldsalat und Kartoffelstroh* (hlm. 16). Pada resep masakan ini terdapat 16 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Infinitivkonstruktionen*, sebagai berikut:

### B.1.1. Infinitivkonstruktionen

1. *Orangen heiß waschen* (cuci jeruk dengan air panas)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***waschen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Orangen*.

2. *...Schale mit Sparschäler dünn abziehen, Saft auspressen...* (kupas dengan alat pengupas, peras sari jeruknya).

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abziehen*** dan ***auspressen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Sparschäler* dan *Saft*.

3. *...Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden...* (kupas bawang bombai, potong-potong berbentuk cincin)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abziehen*** dan ***schneiden***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Zwiebeln*.

4. ...*Im Öl kurz andünsten*... (tumis sebentar dalam minyak)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***andünsten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Öl*.

5. ...*Filets von evtl. Vorhandenen Gräten befreien, abrausen, trocken tupfen*...  
(pisahkan daging dari tulangnya, kuliti, dan keringkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***befreien***, ***abrausen***, dan ***tupfen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Filets*.

6. ...*Filets in je 2-3 Stücke schneiden und salzen*. (potong-potong fillet menjadi 2-3 bagian dan beri garam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schneiden*** dan ***salzen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Filets*.

7. *Zucker in einer Pfanne karamellisieren*... (masak gula dalam wajan sampai menjadi karamel)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **karamellisieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Zucker*.

8. ...*Mit Orangensaft und 150 ml Essig* **ablöschen**, *Karamell* **loskochen**... (campur jus jeruk dan 150 ml cuka, masak bersama karamel)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **ablöschen** dan **loskochen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Orangensaft*, *Essig* dan *Karamell*.

9. ...*Orangenschalen, Wein, Zwiebeln, Gewürze* **zugeben**, **aufkochen**, *10 Minuten ziehen lassen*... (tambahkan kulit jeruk, anggur, bawang bombai, dan rempah-rempah, rebus, diamkan selama 10 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **zugeben**, **aufkochen**, dan **ziehen lassen**. Kalimat tersebut tidak memiliki subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Orangenschalen*, *Wein*, *Zwiebeln*, dan *Gewürze*.

10. ...*Erneut* **aufkochen**, *Fisch* **einlegen**, *Vom Herd* **nehmen**... (selagi direbus, masukkan ikan, lalu angkat)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **aufkochen** dan **einlegen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fisch*.

11. ...*Fisch im Würzsud gar **ziehen** und bei Zimmertemperatur **abkühlen lassen** (evtl. Sogar über Nacht kühl gestellt **ziehen lassen**)*. (angkat ikan dari rebusan rempah-rempah dan biarkan dingin pada suhu kamar. Atau bisa juga dibiarkan semalaman)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **ziehen**, **lassen...abkühlen**, dan **lassen...ziehen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fisch*.

12. *Salat **putzen**...* (cuci sayuran)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **putzen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Salat*.

13. ...*Ahornsirup mit Senf, übrigem Essig (40ml) und Distelöl **verrühren, salzen, pfeffern**...* (aduk sirup *mapple* dengan mustar, sisa cuka (40 ml) dan minyak *safflower*, beri garam, serta lada)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **verrühren**, **salzen**, **pfeffern**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Ahornsirup mit Senf*, *Essig*, dan *Distelöl*.

14. ...*Kartoffelstroh **zubereiten**...* (siapkan kentang jerami)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **zubereiten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kartoffelstroh*.

15. *Kurz vorm Servieren Feldsalat mit dem Dressing **marinieren**...* (sebelum disajikan, rendam daun selada dengan sausnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **marinieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Feldsalat*.

16. *...Fischfilets mit etwas Sud auf Tellern **anrichten** und mit dem marinierten Feldsalat sowie dem Kartoffelstroh **servieren**.* (susun ikan fillet di atas piring, tuang sedikit kuah rebusan, sajikan bersama dengan daun selada dan kentang jerami)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **anrichten**, dan **servieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fischfilets*, *mariniertes Feldsalat*, dan *Kartoffelstroh*.

## B.2. Analisis Resep Masakan ke-2

Judul resep masakan pada sumber data ke-2 adalah: *Kleine Lachsforellen-pakete- mit Melonen-Relish und Brunnenkressesalat* (hlm. 18). Pada resep masakan



ini terdapat 26 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Imperativsätze* (1 kalimat), *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (2 kalimat), dan *Infinitivkonstruktionen* (23 kalimat) yaitu sebagai berikut:

### **B.2.1. Imperativsätze**

1. *Bitte beachten* (harap diperhatikan)

**Analisis:** Pada kalimat di atas, bentuk *Imperativsätze* yang digunakan dalam pembentukan resep masakan adalah bentuk *Imperativsätze* dalam bentuk alternatif lain atau *Ersatzformen*. Bentuk lain pada contoh kalimat tersebut memakai bentuk *Infinitiv*. Hal tersebut dapat dilihat dari kata kerjanya yaitu ***beachten***, tetapi pada kalimat tersebut memiliki fungsi sebagai sebuah perintah yaitu untuk memperhatikan sesuatu. Selain itu pada pembentukan kalimatnya, pada kalimat tersebut ditambahkan dengan partikel ***bitte*** yang juga menyatakan sebagai sebuah permintaan.

### **B.2.2. Aussagesätze im Präsens oder Futur**

1. *Das Fischfilet muss 2 Tage im Sud marinieren* (Ikan fillet harus direndam selama 2 hari dalam saus).

**Analisis:** *Aufforderungssätze* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *Das Fischfilet*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Modalverb* yang berada pada posisi kedua dan kata kerja *Infinitiv* yang berada pada posisi terakhir, kata kerja pada kalimat tersebut berupa *Modalverb muss* dari kata ***müssen*** dan

**marienieren** sebagai *Vollverb*. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca membaca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

2. ...(**man braucht** 2 Streifen für jedes Bündel)... (dibutuhkan 2 irisan untuk tiap paket ikan)

**Analisis:** *Aufforderungssätze* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *man*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Vollverb*, kata kerja pada kalimat tersebut adalah **braucht** dari kata kerja **brauchen** yang berada pada posisi kedua setelah subjek kalimat. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca membaca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

### **B.2.3. Infinitivkonstruktionen**

1. *Zwei Tage vor dem Essen das Fischfilet kalt **abbrausen**, trocken **tupfen** ....* (dua hari sebelum dimakan, ikan fillet di siram dengan pancuran air dingin, lalu keringkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abbrausen**, dan **tupfen**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Fischfilet*.

2. ...*Fisch kräftig **salzen** und leicht **zuckern***... (taburi ikan dengan banyak garam dan sedikit gula)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **salzen**, dan **zuckern**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Fisch*.

3. *Vom Basilikum 8 Blätter **beiseitelegen**, übriges Basilikum grob **hacken***... (Beri daun basil sebanyak 8 lembar, dan potong-potong)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **beiseitelegen**, dan **hacken**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Basilikum 8 Blätter*.

4. ...*Zitrusfrüchte heiß **waschen**, trocken **tupfen***... (cuci jeruk dengan air panas, lalu keringkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **waschen**, dan **tupfen**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Zitrusfrüchte*.

5. ...*Von je 2 Zitronen und Orangen die Schale mithilfe eines Sparschälers dünn **abtrennen***... (kupas kulit 2 lemon dan jeruk dengan memakai pengupas)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abtrennen**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *2 Zitronen* dan *Orangen*.

6. ...*Alle Früchte **auspressen**, Saft mit den Schalen sowie dem gehackten Basilikum **vermengen**...* (peras sari buah, campurkan sari buah bersama kulitnya dan daun basil yang telah dicincang).

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **auspressen** dan **vermengen**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Früchte*, *Saft*, dan *Basilikum*.

7. ...*Das Fischfilet im Zitrusud kalt **stellen** und 48 Stunden darin **marinieren**...* (rendam selama 48 jam ikan fillet ke dalam saus jeruk yang telah didinginkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **stellen** dan **marinieren**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Das Fischfilet*.

8. *Am Tag des Festessens Fisch aus dem Sud **nehmen** und vom Fischfilet 8 große, dünne Scheiben **abschneiden**...* (saat ingin digunakan, ambil ikan dari rendaman saus dan iris menjadi 8 potong)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***nehmen*** dan ***abschneiden***. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Fischfilet*.

9. ...*Übrigen Fisch fein würfeln. Gurke schälen, halbieren, Kernchen entfernen...*  
(sisa ikan dipotong dadu, kupas timun, belah menjadi dua dan buang bijinya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***würfeln***, ***schälen***, ***halbieren*** dan ***entfernen***. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Fisch*, *Gurke*, *Kernchen*.

10. ...*Gurke fein würfeln, mit den Fischwürfeln mischen...* (potong timun menjadi dadu dan aduk bersama ikan yang telah dipotong dadu)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***würfeln***, dan ***mischen***. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Gurke*, dan *Fischwürfeln*.

11. *Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken...* (bumbui dengan saus tartar, garam, dan merica)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abschmecken***. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Tatar*, *Salz* dan *Pfeffer*.

12. ...*Fischtatar zusammen mit je 1 Basilikumblatt auf den dünnen Fischescheiben **verteilen** und alles zu kleinen Paketen **formen**...* (bagikan ikan yang sudah diberi saus tartar dan 1 lembar daun basil ke dalam irisan ikan dan bentuk menjadi paketan kecil)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **verteilen** dan **formen**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Fischtatar*.

13. *Für das Relish Melone von Schale sowie Kernen **befreien**, Fruchtfleisch sehr fein **würfeln**...* (untuk menikmatinya, pisahkan daging buah melon dari biji dan kulitnya, lalu potong-potong dadu)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **befreien** dan **würfeln**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *das Relish Melone* dan *Fruchtfleisch*.

14. ...*Limette heiß **waschen**, trocken **tupfen**. Schale fein **abreiben**, Saft **auspressen**....* (cuci jeruk nipis dengan air panas, lalu keringkan. Gosokkan kulitnya, peras sari jeruknya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **waschen**, **tupfen**, **abreiben**, dan **auspressen**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Limette* dan *Saft*.

15. ....*Lauchzwiebeln* **putzen**, aus dem Grün 16 lange, dünne Streifen zum Binden der *Lachsforellenpakete* **schneiden**... (Bersihkan daun bawang, iris sebanyak 16 buah memanjang pada bagian yang hijaunya untuk mengikat paketan ikan yang telah dibuat sebelumnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **putzen** dan **schneiden**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Lauchzwiebeln* dan *der Lachsforellenpakete*.

16. ...*Übrige Lauchzwiebelteile* in feine Ringe **schneiden**. *Die Lauchzwiebelstreifen* am besten in kochendem Wasser kurz **blanchieren**... (potong sisa daun bawang berbentuk cincin. Rebus daun bawang yang telah diiris memanjang ke dalam air mendidih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schneiden** dan **blanchieren**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Lauchzwiebelteile* dan *Die Lauchzwiebelstreifen*.

17. *Chilischote* **halbieren**, **entkernen** und sehr fein **schneiden**... (potong cabai rawit menjadi 2 bagian, keluarkan bijinya dan iris tipis-tipis)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **halbieren**, **entkernen** dan **schneiden**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Chilischote*.

18. ...30 ml Limettensaft mit Melonenwürfeln, Limettenschale, Lauchzwiebelringen, Chili sowie dem Limettenöl **vermengen**. Mit Zucker und Salz **abschmecken**...  
(campurkan 30 ml perasan jeruk nipis dengan melon yang telah dipotong dadu, bersama irisan jeruk nipis, irisan daun bawang dan minyak jeruk nipis. Lalu bumbui dengan gula dan garam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **vermengen** dan **abschmecken**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *30 ml Limettensaft mit Melonenwürfeln, Limettenschale, Lauchzwiebelringen, Chili, das Limettenöl, Zucker dan Salz*.

19. ...Relish kurz vorm Anrichten zum Abtropfen in ein Sieb **geben**, Sud dabei **auffangen**... (saring ampasnya dan ambil sausnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **geben** dan **auffangen**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Relish dan ein Sieb*.

20. Brunnenkresse **putzen**, **waschen**, trocken **schütteln** und mit etwas Sud vom Relish **marinieren**... (bersihkan daun selada, cuci dan keringkan, kemudian masukkan ke dalam saus)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **putzen**, **waschen**, **schütteln**, dan **marinieren**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Brunnenkresse*.



21. *Fischpakete mit den Lauchzwiebelstreifen **umwickeln**; dafür je 2 Streifen über Kreuz **legen** und über dem Päckchen **zusammenbinden**...* (bungkus paket ikan dengan irisan daun bawang, tiap bagian diikat dengan 2 irisan menyilang dan ikat bersama-sama dengan bungkusannya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **umwickeln**, **legen** dan **zusammenbinden**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Fischpakete mit den Lauchzwiebelstreifen*.

22. *...Fischpakete mit dem Relish **anrichten** und mit dem Brunnenkressesalat **garnieren**...* (letakkan paketan ikan dan hiaslah dengan daun selada)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **anrichten** dan **garnieren**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Fischpakete mit dem Relish* dan *Fischpakete mit dem Brunnenkressesalat*.

23. *...Für den Melba-Toast Brotscheiben von der Rinde **befreien**. Scheiben diagonal **halbieren**, im Toaster oder Ofen goldgelb **rösten** und zu den Fischpaketen **servieren**...* (untuk potongan roti panggang Melba, pisahkan roti dengan kulit luarnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **befreien**, **halbieren**, **rösten**, dan **servieren**. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *den Melba-Toast Brotscheiben von der Rinde, den Fischpaketen*.

### B.3. Analisis Resep Masakan ke-3

Judul resep masakan pada sumber data ke-3 adalah: *In Lardo gebratene Jakobsmuscheln auf Linsensalat* (hlm. 20). Pada resep masakan ini terdapat 26 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (1 kalimat) dan *Infinitivkonstruktionen* (25 kalimat) sebagai berikut:

#### B.3.1. *Aussagesätze im Präsens oder Futur*

1. ...*Den Linsensalat **kann man** mithilfe von hohen Anrichte- oder Dessertringen mittig auf den Tellern **platzieren**...* (salat lentil ini dapat pula diletakkan di atas piring dengan bantuan talangan yang tinggi atau dapat pula disajikan bersama makanan pencuci mulut)

**Analisis:** *Aufforderungssätze* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat

*Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *man*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Modalverb* yang berada pada posisi kedua dan kata kerja *Infinitiv* yang berada pada posisi terakhir, kata kerja pada kalimat tersebut berupa *Modalverb kann* dari kata *können* dan *platzieren* sebagai kata kerja *Infinitiv*. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca membaca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

### B.3.2. *Infinitivkonstruktionen*

1. *Für den Salat die Linsen 60 Minuten in kaltem Wasser **einweichen**, in ein Sieb **abgießen** und **abtropfen lassen**...* (untuk saladnya, rendam biji lentil ke dalam air dingin selama 60 menit, tiriskan dengan saringan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **einweichen**, **abgießen** dan **abtropfen lassen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *den Salat die Linsen* dan *ein Sieb*.

2. *...Orange heiß **waschen**, trocken **tupfen**, Schale fein **abreiben**, Saft **auspressen**.* (Cuci jeruk dengan air panas dan keringkan, gosokkan kulitnya dengan halus lalu peras sari jeruknya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **waschen**, **tupfen**, **abreiben** dan **auspressen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Orange* dan *Saft*.

3. *Schalotten **abziehen**, Suppengemüse **putzen**, nach Bedarf **schälen**...* (kupas bawang merah, bersihkan sayuran untuk sup dan kupas seperlunya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abziehen**, **putzen** dan **schälen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Schalotten* dan *Suppengemüse*.

4. ...*Die Schalotten sowie das Suppengemüse fein **würfeln** und alles in einem Topf in 30 ml Olivenöl **andünsten**...* (tumis bawang merah dan sayur sup yang telah dipotong-potong dengan 30 ml *olive oil*)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **würfeln** dan **andünsten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Die Schalotten*.

5. *Linsen **dazugeben** und mit **andünsten**...* (masukkan biji lentil dan tumis bersama)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **dazugeben** dan **andünsten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Linsen*.

6. ...*Mit 500 ml Fond **ablöschen**, **aufkochen lassen**...* (masak dengan 500 ml air kaldu, didihkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **ablöschen** dan **aufkochen lassen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi memiliki objek yaitu *500 ml Fond*.

7. ...*Linsen etwa 20 Minuten **garen**, bis sie die Flüssigkeit komplett aufgenommen haben und weich **sind**...* (masak biji lentil selama 20 menit, hingga benar-benar empuk dan kuahnya meresap)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***garen*** dan ***sind***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Linsen*.

8. ...*Evtl. noch etwas Fond oder Wasser nachgießen*. (bisa juga tambahkan lagi air kaldu atau air)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***nachgießen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Fond* dan *Wasser*.

9. *Inzwischen Zucker in einem Topf schmelzen lassen* ... (sementara itu, lelehkan gula dalam panci)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schmelzen lassen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Zucker*.

10. ...*Mit ca. 60 ml Essig und dem Orangensaft ablöschen und den Karamell loskochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat*... (tambahkan 60 ml cuka dan jus jeruk, dan rebus karamel sampai gula larut...)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***ablöschen*** dan ***loskochen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Essig*, *Orangensaft*, *Karamell*, dan *Zucker*.

11. ...*Karamell zusammen mit der Orangenschale sowie mit 40 g Butter zu den gegarten Linsen **geben***... (tambahkan karamel, kulit jeruk dan 40 g mentega ke dalam biji lentil yang dimasak)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **geben**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Karamell, Orangenschale, Butter, dan den gegarten Linsen*.

12. ...*Linsensalat mit Salz, Pfeffer und dem Honigessig pikant **abschmecken***... (bumbui salad biji lentil dengan garam, merica dan cuka madu sampai gurih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abschmecken**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Linsensalat mit Salz, Pfeffer dan Honigessig*.

13. *Jakobsmuscheln mit einem Messer **öffnen**, dabei den weißen Muskel von der oberen Schale **trennen***... (buka kerang dengan pisau, pisahkan otot putih dari cangkang atas)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **öffnen** dan **trennen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Jakobsmuscheln dan den weißen Muskel*.

14. ...*Muschelfleisch von der Schale **lösen** und von Innereien und Rogen (Corail) **befreien***... (lepas kerang dari cangkangnya dan bersihkan kotorannya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***lösen*** dan ***befreien***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Muschelfleisch*.

15. *Ausgelöstes Muschelfleisch kalt **abbrausen**, trocken **tupfen** und evtl. leicht **salzen**...* (bilas kerang dengan air dingin, dan keringkan. Beri garam jika perlu)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***lösen*** dan ***befreien***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Muschelfleisch*.

16. *...Speckscheiben längs **halbieren**...* (iris menjadi dua bagian)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***halbieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Speckscheiben*.

17. *...Jede Muschel mit 1 Basilikumblatt in eine halbierte Scheibe Lardo **einwickeln**...* (bungkus kerang dengan satu lembar daun basil dan irisan *Lardo*)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***einwickeln***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Muschel*.

18. ...*Nach Belieben je 4 Jakobsmuscheln auf einen Spieß **stecken**...* (tusuk 4 buah kerang ke tusuk sate)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **stecken**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Jakobsmuscheln*.

19. *Pilze **putzen**, evtl. klein **schneiden**...* (bersihkan jamur dan bisa dipotong kecil-kecil)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **putzen** dan **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Pilze*.

20. *Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in der restlichen Butter (50 g) bei mittlerer Hitze **braten**...* (sebelum disajikan, goreng kerang dalam wajan dengan (50 g) sisa mentega)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **braten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *der restlichen Butter*.

21. ...*Schale fein **abreiben**, Saft **auspressen**...* (gosokkan kulitnya dengan halus lalu peras sari jeruknya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut



merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abreiben*** dan ***auspressen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Saft*.

22. ...*Pilze mit Zitronensaft und Salz* ***abschmecken***... (bumbui jamur dengan jus lemon dan garam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abschmecken***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Pilze mit Zitronensaft* dan *Salz*.

23. *Muscheln in einer beschichteten Pfanne im übrigen Olivenöl (15 ml) auf beiden Seiten jeweils 2–3 Minuten* ***braten***... (goreng kedua bagian kerang dengan panci anti lengket menggunakan minyak zaitun (15ml) selama kurang lebih 2-3 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***braten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Muscheln*.

24. ...*Linsensalat auf Tellern* ***anrichten***... (sajikan salad lentil di atas piring)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***anrichten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Linsensalat*.

25. ...*Jakobsmuscheln und Pilze dazu* ***anrichten*** *und nach Belieben mit Basilikum garniert* ***servieren***... (letakkan kerang dan jamur lalu hias dengan daun basil sesuai keinginan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***anrichten*** dan ***servieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Jakobsmuscheln* dan *Pilze*.

#### **B.4. Analisis Resep Masakan ke-4**

Judul resep masakan pada sumber data ke-4 adalah: *Beef Tea mit Schlemmerschnitte* (hlm. 32). Pada resep masakan ini terdapat 31 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Imperativsätze* (1 kalimat), *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (1 kalimat), dan *Infinitivkonstruktion* (29 kalimat) yaitu sebagai berikut:

##### **B.4.1. Imperativsätze**

###### **1. Bitte beachten** (harap diperhatikan)

**Analisis:** bentuk *Imperativsätze* yang digunakan dalam pembentukan resep masakan adalah bentuk *Imperativsätze* dalam bentuk alternatif lain atau *Ersatzformen*. Bentuk lain pada contoh kalimat tersebut memakai bentuk *Infinitiv*. Hal tersebut dapat dilihat dari kata kerjanya yaitu ***beachten***, tetapi pada kalimat tersebut memiliki fungsi sebagai sebuah perintah yaitu untuk memperhatikan sesuatu. Selain itu pada pembentukan kalimatnya, pada kalimat tersebut ditambahkan dengan partikel ***bitte*** yang juga menyatakan sebagai sebuah permintaan.

#### B.4.2. *Aussagesätze im Präsens oder Futur*

1. **Das braucht man:** *Fleischwolf, 3 große einweckgläser mit Deckel (inhalt: je 750 ml) sowie 1 großer Topf.* (Yang dibutuhkan: Penggiling daging dan 3 wadah besar dengan penutupnya (isi: 750 ml) dan 1 panci besar)

**Analisis:** *Aufforderungssätze* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *man*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Vollverb*, kata kerja pada kalimat tersebut adalah **braucht** dari kata kerja **brauchen** yang berada pada posisi kedua setelah subjek kalimat. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca mem-baca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

#### B.4.3. *Infinitivkonstruktionen*

1. *den Fond bereits am Vortag **kochen*** (buatlah kaldu sebelumnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **kochen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *den Fond*.

2. *Am Vortag Suppengemüse **putzen**, klein **schneiden**...* (Pertama-tama bersihkan sayuran, potong kecil-kecil)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **putzen** dan **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Suppengemüse*.

3. ...*Von den Beinscheiben die Knochen **auslösen**, das Fleisch bis zum nächsten Tag kalt **stellen**...* (Lepaskan daging dari tulangnya dan dinginkan sampai keesokan harinya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **auslösen** dan **stellen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Knochen* dan *das Fleisch*.

4. ...*Suppenfleisch lauwarm **abbrausen** und zusammen mit 5 l kaltem Wasser, den ausgelösten Knochen sowie dem Lorbeer in einen großen Topf **geben**, **aufkochen** und bei kleiner Hitze 2 Stunden **kochen**, dabei öfter **abschäumen**.* (Bilas daging dengan air biasa lalu masukkan ke dalam panci besar dengan 5 liter air dingin beserta tulangnya dan daun salam, rebus dan masak dengan api kecil selama 2 jam, nantinya akan berbuih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abbrausen**, **geben**, **aufkochen**, **kochen** dan **abschäumen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Suppenfleisch*, *den ausgelösten Knochen* dan *dem Lorbeer*.

5. *Nach 2 Stunden das geputzte Suppengemüse **dazugeben**, alles 60 Minuten **kochen**...* (Setelah 2 jam, tambahkan sayuran sup yang telah dibersihkan dan masak selama 60 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **dazugeben** dan **kochen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *das geputzte Suppengemüse*.

6. ...*Anschließend den Fond durch ein Tuch **passieren** (das Suppenfleisch anderweitig **verwenden**), mit Salz dezent **abschmecken** und **abkühlen lassen**. Den kalten Fond **entfetten***. (Kemudian saring kaldu dengan menggunakan kain (gunakan daging supnya), bumbui dengan garam dan dinginkan. Hal ini dapat mengurangi lemak dari kaldunya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **passieren**, **verwenden**, **abschmecken**, **abkühlen lassen** dan **entfetten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *den Fond, ein Tuch, das Suppenfleisch, Salz, dan den kalten Fond*.

7. *Am Tag darauf das Beinfleisch klein **schneiden**...* (Pada keesokan harinya, cincang daging pada bagian kaki menjadi potongan kecil)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *das Beinfleisch*.

8. ...*Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln **schälen**, **waschen**...* (Kupas wortel dan cuci seledri serta peterseli)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schälen*** dan ***waschen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Möhren*, *Sellerie* dan *Petersilienwurzeln*.

9. ...*Etwa ein Drittel der Gemüsemenge fein würfeln, beiseitestellen*... (Sekitar sepertiga dari sayuran di potong-potong, dan sisihkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***würfeln*** dan ***beiseitestellen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *der Gemüsemenge*.

10. ...*Übrige Gemüse grob schneiden und zusammen mit dem Beinscheibenfleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen*. (Potongan sayuran yang tersisa diaduk kasar bersama daging yang telah dicincang dengan menggunakan penggiling daging)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schneiden*** dan ***drehen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gemüse*, *dem Beinscheibenfleisch* dan *die grobe Scheibe des Fleischwolfs*.

11. *Gewürze im Mörser grob zerstoßen*... (Tumbuk bumbu-bumbu dengan penumbuk)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***zerstoßen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gewürze*.

12. *Eiweiß leicht **anschlagen***. (Siapkan putih telur)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **anschlagen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Eiweiß*.

13. *...Gewürze, Eiweiß, durchgedrehten Fleisch-Mix, 1 TL Salz mit dem kalten Rinderfond gründlich **vermengen**...* (Aduk daging yang telah dicincang bersama rempah-rempah, putih telur, 1 sendok teh garam dan kaldu sapi, aduk hingga tercampur rata)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **vermengen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gewürze, Eiweiß, durchgedrehten Fleisch-Mix, dan 1 TL Salz*.

14. *...Alles auf die Einweckgläser **verteilen**...* (bagi rata ke dalam toples)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **verteilen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Alles*.

15. *...(Fond, der nicht in die Gläser passt, **beiseitestellen**)...* (sisihkan kaldu yang tidak muat dalam gelas)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***beiseitstellen***. Selain itu, pada kalimat tersebut tidak terdapat subjek, tetapi memiliki objek yaitu *Fond*. Kalimat *...der nicht in die Gläser passt...* merupakan *Relativsatz* yang memberikan atau menjelaskan lebih lanjut tentang objeknya yaitu *Fond*.

16. *...Gläser verschließen, in einem großen Topf auf ein Gitter stellen...* (setelah itu tutup wadahnya dan letakkan di dalam panci besar di atas terali)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***verschließen*** dan ***stellen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gläser*.

17. *...So viel kochend heißes Wasser angießen, dass die Gläser zu etwa zwei Dritteln im Wasser stehen...* (Tuangkan air mendidih ke dalam panci sekitar dua pertiga air)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***angießen*** dan ***stehen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *kochend heißes Wasser* dan *die Gläser*.

18. *...Zugedeckt bei kleiner Hitze (ca. 90 Grad, evtl. mit Ofenthermometer kontrollieren) 3 Stunden pochieren.* (Tutup panci dan kukus dengan menggunakan api kecil (sekitar 90 derajat, bisa diperiksa suhunya dengan termometer oven) selama 3 jam)



**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***kontrollieren*** dan ***pochieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek *Ofenthermometer*.

19. *Beef Tea durch ein Tuch in einen Topf **passieren**, **erhitzen**...* (Panaskan daging yang telah diberi teh dan saring menggunakan kain)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***passieren*** dan ***erhitzen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Beef Tea* dan *ein Tuch*.

20. *...Die feinen Gemüseswürfel im restlichen Fond bissfest **kochen**. **Herausheben**, **abtropfen lassen**, Fond anderweitig **verwenden**.* (Masak bumbu halus dan sayuran dengan kaldu, angkat dan tiriskan kaldunya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***kochen***, ***herausheben***, ***abtropfen lassen***, dan ***verwenden***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die feinen Gemüseswürfel im restlichen Fond*.

21. *Für die Schlemmerschnitte Rinderfilet von Fett und Sehnen **befreien**...* (Fillet daging sapi dan pisahkan dari lemak dan ototnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **befreien**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Schlemmerschnitte Rinderfilet* dan *Sehnen*.

22. ...*Fleisch klein schneiden, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen...*  
(Potong daging yang telah difillet menjadi potongan kecil dan cincang dengan penggiling daging)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schneiden** dan **drehen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fleisch*.

23. ...*Tatar mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken*. (Bumbui dengan tartar, mustard, garam dan merica)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abschmecken**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Tatar mit Senf, Salz* dan *Pfeffer*.

24. *Weißbrot längs in 4 Streifen schneiden...* (Potong-potong roti menjadi 4 potongan memanjang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Weißbrot*.

25. ...*Butter in einer großen Pfanne **aufschäumen**, Brot darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun **rösten**...* (Lelehkan mentega dalam wajan besar, panggang roti dengan api sedang hingga kedua bagiannya berwarna coklat keemasan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **aufschäumen** dan **rösten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Butter* dan *Brot*.

26. ...***Herausheben**, leicht **salzen** und auf Küchenpapier **abtropfen lassen**...* (Angkat roti, taruh di atas kertas roti dan berikan sedikit garam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **herausheben**, **salzen** dan **abtropfen lassen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Küchenpapier*.

27. ...*Zum Servieren das noch warme Brot dick mit dem Tatar **bestreichen** und mit kleinen Häufchen Kaviar **belegen**.* (Untuk penyajiannya, oles saus tartar di atas roti yang masih hangat dan beri sedikit kaviar untuk isian)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **bestreichen** dan **belegen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *warme Brot*, *dem Tatar* dan *kleinen Häufchen Kaviar*.

28. *Zum Servieren die Gemüseswürfel in den Beef Tea **geben**, **erhitzen**, mit Salz und wenig Sojasauce **abschmecken**...* (Untuk penyajiannya, panaskan sayuran yang telah dipotong dadu bersama dengan daging yang telah diberi teh, lalu bumbui dengan garam dan sedikit kecap)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **geben**, **erhitzen** dan **abschmecken**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Gemüseswürfel in den Beef Tea, Salz* dan *Sojasauce*.

29. ...*Beef Tea in Teller oder Schalen verteilen und mit den Tatar-Schnitten servieren*.  
(Tuang daging ke dalam piring atau mangkuk dan sajikan dengan irisan tartar)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **verteilen** dan **servieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Beef Tea, Salz* dan *den Tatar-Schnitten*.

### B.5. Analisis Resep Masakan ke-5

Judul resep masakan pada sumber data ke-5 adalah: *Maronenschaumsuppe mit Ziegenkäse-Wan-Tan* (hlm. 32). Pada resep masakan ini terdapat 15 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Infinitivkonstruktionen* yaitu sebagai berikut:

#### B.5.1. *Infinitivkonstruktionen*

1. *Gewürze im Mörser grob zerstoßen, in ein Teesäckchen füllen, dieses verschließen*... (Tumbuk bumbu-bumbu secara kasar dengan penumbuk, isi ke dalam kantong teh lalu tutup rapat)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **zerstoßen**, **füllen** dan **verschließen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gewürze* dan *ein Teesäckchen*.

2. ...*Schalotten* **abziehen**, wie die *Esskastanien* klein **schneiden**... (Kupas bawang merah lalu potong kecil-kecil seperti kacang kenari)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abziehen** dan **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Schalotten* dan *die Esskastanien*.

3. ...*Beides in einem Topf in 25 g Butter unter Rühren* **andünsten**... (Tumis keduanya di dalam panci dengan 25 g mentega lalu diaduk)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **andünsten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Butter*.

4. ...*Wein und Fond* **angießen**, **aufkochen**... (Tambahkan *Wein* dan kaldu, masak hingga mendidih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **angießen** dan **aufkochen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Wein und Fond*.

5. ...*Gewürzbeutel* **hinzufügen** und alles zugedeckt bei kleiner Hitze in 25 Minuten weich **kochen**. (Tambahkan bumbu halus dan masak dengan api kecil selama 25 menit sampai lembut)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **hinzufügen** dan **kochen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gewürzbeutel*.

6. *Inzwischen Käse in 6 quadratische Scheiben **schneiden**, diese diagonal **halbieren** ...* (Sementara itu, potong keju menjadi 6 buah potong persegi, lalu belah lagi menjadi 2 bagian)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schneiden** dan **halbieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Käse*.

7. *...Käse-Dreiecke mit je 1 Kräuterblatt **belegen** ...* (Bungkus masing-masing keju menggunakan 1 lembar daun herbal)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **belegen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Käse-Dreiecke*.

8. *...Teigblätter **ausbreiten**, mit verquirlten Eigelben **bestreichen**, je 1 Käsestück **darin einschlagen** ...* (Letakkan bungkus tadi, lalu oles dengan kuning telur yang telah dikocok, kemudian bungkus kembali dengan 1 lembar keju)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **ausbreiten**, **bestreichen**, dan **einschlagen**. Pada

kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Teigblätter*, *verquirlten Eigelben*, dan *Käsestück*.

9. ...*Öl in einem Topf auf 180 Grad **erhitzen**, Wan Tan darin **ausbacken**, **herausheben**, auf Küchenpapier **abtropfen lassen*** (Panaskan panci dengan minyak sampai 180 derajat lalu panggang pangsit *Wan Tan*, angkat, lalu tiriskan dengan tisu dapur)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***erhitzen***, ***ausbacken***, ***herausheben*** dan ***abtropfen lassen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Öl* dan *Wan Tan*.

10. *Gewürzbeutel **entfernen**, Suppe **pürieren** und durch ein Sieb **passieren**...* (Pisahkan bumbu-bumbunya, lalu tuangkan sup dengan menggunakan saringan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***entfernen***, ***pürieren*** dan ***passieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gewürzbeutel*, *Suppe* dan *ein Sieb*.

11. ...*Mit Salz und Pfeffer **abschmecken**...* (Bumbui dengan garam dan merica)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abschmecken***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Salz* dan *Pfeffer*.

12. ...*Sahne steif **schlagen***... (Kocok krim sampai berbusa)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schlagen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Sahne*.

13. ...*Schnittlauch fein **schneiden***... (Iris tipis daun bawang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schneiden***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Schnittlauch*.

14. ...*Kurz vorm Servieren übrige kalte Butter (50 g) in die Suppe **mixen**, Sahne **unterheben**, Schnittlauch **darüberstreuen***... (Sebelum disajikan, campur sisa mentega dingin (50 g) ke dalam sup, lalu tuangkan krim dan taburi dengan daun bawang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***mixen***, ***unterheben***, dan ***darüberstreuen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *kalte Butter (50 g)*, *Sahne* dan *Schnittlauch*.

15. ...*Die Wan Tan zur Suppe **servieren***. (Sajikan pangsit Wan Tan dengan sup)



**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***servieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Die Wan Tan*.

## B.6. Analisis Resep Masakan ke-6

Judul resep masakan pada sumber data ke-6 adalah: *Getrüffelte Käsesuppe mit Selleriestroh* (hlm. 34). Pada resep masakan ini terdapat 14 kalimat berupa *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (1 data) dan *Infinitivkonstruktionen* (13 data) yaitu sebagai berikut:

### B.6.1. Aussagesätze im Präsens oder Futur

1. Zum Frittieren ***braucht*** man Fett, das sich hoch erhitzen lässt. (Orang membutuhkan mentega yang telah dilelehkan untuk menggoreng)

**Analisis:** *Aufforderungssätze* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *man*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Vollverb*, kata kerja pada kalimat tersebut adalah ***braucht*** dari kata kerja ***brauchen*** yang berada pada posisi kedua setelah subjek kalimat. Selain itu juga terdapat *Relativsatz* yaitu *das sich hoch erhitzen lässt* yang menjelaskan tentang objek kalimatnya yaitu *Fett*. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca mem-baca resepnya. Setelah membaca resep,

pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

### **B.6.2. Infinitivkonstruktionen**

1. *Sellerie **putzen**, **waschen**, 200 g klein **würfeln**...*(Bersihkan dan cuci seledri kemudian iris tipis sebanyak 200 g)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **putzen**, **waschen**, dan **würfeln**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Sellerie*.

2. *...Schalotten und Knoblauch **abziehen**, fein **würfeln**. Selleriewürfel, Schalotten und Knoblauch in 40 g Butter unter Rühren **andünsten**...*(Kupas bawang merah dan bawang putih lalu iris halus. Kupas bawang merah dan bawang putih lalu iris halus)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abziehen**, **würfeln**, dan **andünsten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Schalotten und Knoblauch* dan *Selleriewürfel*.

3. *...Mit Ahornsirup **glasieren**, mit Wermut **ablöschen**, Fond **angießen** ...* (Bumbui dengan sirup maple dan *Wermut*, tuangkan di kaldu)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **glasieren**, **ablöschen**, dan **angießen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Ahornsirup*, *Wermut* dan *Fond*.

4. ...*Sellerie zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 20 Minuten weich kochen*. (Tumis seledri dengan api kecil sekitar 20 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **kochen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Sellerie*.

5. *Käse fein reiben, in die Suppe geben*... (Parut halus keju dan tambahkan ke dalam sup)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **reiben** dan **geben**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Käse* dan *die Suppe*.

6. ...*Alles fein pürieren, durch ein Sieb passieren*... (Aduk rata semua bahan dan saring dengan menggunakan saringan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **pürieren** dan **passieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *ein Sieb*.

7. ...*Suppe mit restlicher Butter (60 g) und Trüffelöl schaumig aufmixen*... (Campur sup dengan lelehan mentega (60 g) dengan minyak *truffle* hingga berbuih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **aufmixen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Suppe mit restlicher Butter (60 g)* dan *Trüffelöl*.

8. ...Mit Zitronensaft, Salz **abschmecken**. Suppe bis zum Servieren heiß **halten**.  
(Tambahkan jus lemon dan bumbu dengan garam, lalu biarkan sup tetap hangat)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abschmecken** dan **halten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Zitronensaft*, *Salz* dan *Suppe*.

9. Übrigen Sellerie in Streifen **schneiden**... (Potong memanjang sisa seledri)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Sellerie*.

10. ...Frittierfett im Topf auf 175 Grad **erhitzen**, Selleriestreifen darin in ca. 2 Minuten knusprig **backen**... (Panaskan wajan hingga 175 derajat dan masukkan lemak, kemudian tumis daun seledri yang telah dipotong memanjang sekitar 2 menit sampai renyah)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **erhitzen** dan **backen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Frittierfett* dan *Selleriestreifen*.

11. ...*Selleriestroh* **herausheben**, auf *Küchenpapier* **abtropfen lassen**, leicht **salzen** ...  
(Angkat seledri dan tiriskan di atas kertas roti, beri sedikit garam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **herausheben**, **abtropfen lassen** dan **salzen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Selleriestroh* dan *Küchenpapier*.

12. ...*Heiße Suppe in Tellern* **anrichten** ... (Tuang sup panas di atas piring)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **anrichten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Heiße Suppe*.

13. ...*Mit Selleriestroh und evtl. fein gehobeltem Trüffel* **servieren** ... (Sajikan dengan tumisan seledri dan bisa juga ditambahkan dengan irisan jamur)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **servieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Selleriestroh* dan *gehobeltem Trüffel*.

## B.7. Analisis Resep Masakan ke-7

Judul resep masakan pada sumber data ke-7 adalah: *Roastbeef mit*

*Meerrettich-kruste & Rote-Bete-Relish* (hlm. 52). Pada resep masakan ini terdapat 24

kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Infinitivkonstruktionen*, yaitu sebagai berikut:

### **B.7.1. *Infinitivkonstruktionen***

1. *Backofen auf 80 Grad (Umluft: 75 Grad) **vorheizen**...* (Panaskan oven hingga 80 derajat (tekanan: 75 derajat))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **vorheizen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Backofen*.

2. *Fleisch kalt **abbrausen**, sorgfältig trocken **tupfen** ...* (Bilas daging dengan air dingin dan keringkan perlahan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abbrausen** dan **tupfen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fleisch*.

3. *...Rundum **salzen** und **pfeffern** und in einer Pfanne in Erdnussöl von allen Seiten kurz **anbraten**.* (Bumbui dengan garam dan merica kemudian goreng semua sisinya dalam wajan dengan minyak kacang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **salzen**, **pfeffern** dan **anbraten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Rundum*.

4. *Anschließend Fleisch auf einem Stück Alufolie auf den Rost in den vorgeheizten Backofen **geben** und darin in 80–100 Minuten rosa **garen**, dann das Roastbeef **herausnehmen**.* (Terakhir tempatkan daging di tempat yang telah dipasangkan aluminium foil dan panggang dalam oven selama 80-100 menit hingga daging berwarna merah muda, lalu keluarkan daging yang telah dipanggang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **geben**, **garen** dan **herausnehmen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fleisch*.

5. *Inzwischen Kartoffeln **waschen**, in kochendem Salzwasser in 25–30 Minuten weich **garen**, dann **abgießen** und etwas abgekühlt **pellen**.* (Sementara itu, cuci kentang dan rebus dalam air garam yang mendidih selama 25-30 menit sampai empuk, lalu tiriskan dan biarkan dingin)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **waschen**, **garen**, **abgießen** dan **pellen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kartoffeln*.

6. *Für die Roastbeef-Kruste das Toastbrot von der Rinde **befreien**, Toast in einer Küchenmaschine fein **mahlen**...* (Untuk kulit dagingnya, pisahkan roti dari kulit rotinya, lalu giling roti memakai *food processor* sampai halus)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **befreien** dan **mahlen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Roastbeef-Kruste das Toastbrot*.

7. *...Meerrettich **schälen**. Vom Meerrettich einige Späne für die Garnitur **abschaben**, den übrigen Meerrettich fein **reiben**, vom geriebenen Meerrettich 1 TL für das*

*Rote-Bete-Relish* **abnehmen**, den übrigen Meerrettich mit der weichen Butter und den Toastbrotkrumen **vermengen**. (Kupas lobak. Iris beberapa untuk hiasan dan sisanya diparut hingga halus, Campurkan 1 sendok makan lobak parut ke dalam selai buah bit, campurkan sisa lobak dengan mentega lembut dan remahan roti)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schälen**, **abschaben**, **reiben**, **abnehmen** dan **vermengen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Meerrettich*.

8. *Krustenmasse mit Salz und Pfeffer* **abschmecken**. (Bumbui dengan garam dan merica)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abschmecken**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Krustenmasse*.

9. *Für das Relish Rote Bete 3–4 mm groß* **würfeln** ... (Potong dadu buah bit sekitar 3–4 mm)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **würfeln**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *das Relish Rote Bete*.

10. *...Zwiebeln sowie Knoblauch* **abziehen**, beides sehr fein **würfeln** ... (Kupas bawang merah dan bawang putih, iris halus)



**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abziehen*** dan ***würfeln***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Zwiebeln* dan *Knoblauch*.

11. ...Gewürze in einem Mörser grob ***zerkleinern*** und in einer kleinen Pfanne bei kleiner Hitze leicht ***rösten***... (Tumbuk bumbu-bumbu dengan penumbuk dan panggang di wajan dengan api kecil)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***zerkleinern*** dan ***rösten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gewürze* dan *einer kleinen Pfanne*.

12. ...Gewürze mit Essig ***ablöschen***, diesen auf 1 EL Flüssigkeitsmenge ***einkochen***... (Campurkan bumbu dengan 1 sendok makan cuka dan masak hingga mendidih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***ablöschen*** dan ***einkochen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gewürze* dan *1 EL Flüssigkeitsmenge*.

13. ...Gewürzessig durch ein Sieb ***passieren***, mit Rote-Bete-Würfeln, Zwiebeln, Knoblauch, braunem Zucker, Senf sowie dem geriebenen Meerrettich (1 TL) ***vermengen***. Relish mit Salz ***abschmecken***. (Saring air cuka berbumbu, campurkan dengan acar buah bit, bawang bombai, bawang putih, gula merah, mustard dan 1 sendok teh parutan kelapa. Bumbui dengan garam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***passieren***, ***vermengen*** dan ***abschmecken***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gewürzessig, Rote-Bete-Würfeln, Zwiebeln, Knoblauch, braunem Zucker* dan *Senf*.

14. *Für das Gurkengemüse Kerbelblättchen fein schneiden...* (Untuk sayur timunnya, iris-iris daun seledri)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schneiden***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *das Gurkengemüse*.

15. *...Gurken schälen, längs halbieren, entkernen, in ca. 5 mm dicke Stücke schneiden...* (Kupas timun, belah memanjang menjadi 2 bagian, keluarkan bijinya dan potong-potong sekitar 5 mm)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schälen***, ***halbieren***, ***entkernen*** dan ***schneiden***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gurken*.

16. *...Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Stieltopf in 30 g Butter andünsten...* (Kupas bawang merah, iris tipis dan tumis dalam wajan dengan 30 g mentega)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abziehen*** dan ***andünsten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Schalotten* dan *einem Stieltopf*.

17. ...*Gurkenscheiben **dazugeben**, mit **andünsten**. Gurken leicht **salzen**, **zuckern** und zugedeckt bei kleiner Hitze gar **andünsten**...* (Masukkan potongan timun dan tumis. Bumbui dengan sedikit garam dan gula, masak dengan api kecil hingga matang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **dazugeben**, **andünsten**, **salzen**, **zuckern** dan **andünsten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gurkenscheiben*.

18. ...*Kerbel **dazugeben**, alles mit Salz sowie Pfeffer **abschmecken** und warm **halten**.* (Tambahkan daun seledri yang telah diiris, bumbui dengan garam dan merica dan hangatkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **dazugeben**, **abschmecken** dan **halten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kerbel*, *Salz*, dan *Pfeffer*.

19. *Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 200 Grad Oberhitze **heizen**...* (Sebelum disajikan, panaskan oven di atas 200 derajat)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **heizen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *den Backofen*.

20. ...*Roastbeef mit Senf **bestreichen**, mit der Meerrettichmasse **bedecken**. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten **überbacken**.* (Oles daging panggang dengan

mustard lalu taruh pasta lobak di atasnya. Panggang di oven pada bagian tengah selama sekitar 10 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***bestreichen***, ***bedecken*** dan ***überbacken***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Roastbeef*.

21. ...*Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne in Erdnussöl rundum kross **braten**, dann übrige Butter (30 g) **dazugeben***... (Goreng kentang dalam wajan dengan minyak kacang hingga garing, lalu tambahkan mentega (30 g))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***braten*** dan ***dazugeben***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kartoffeln*.

22. ...*Kartoffeln **salzen** und **pfeffern***... (Bumbui kentang dengan garam dan merica)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***salzen*** dan ***pfeffern***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kartoffeln*.

23. ...*Das gratinierte Fleisch mit den beiseitegelegten Meerrettichspänen **garnieren***... (Hias daging dengan irisan lobak yang telah disiapkan sebelumnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***garnieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Das gratinierte Fleisch*.

24. ...*Roastbeef mit Gurkengemüse, Relish sowie Kartoffeln* ***anrichten***. (Sajikan daging panggang dengan timun, acar dan kentang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***anrichten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Roastbeef, Relish, dan Kartoffeln*.

## **B.8. Analisis Resep Masakan ke-8**

Judul resep masakan pada sumber data ke-8 adalah: *Rinderfilet mit Backpflaumen auf Lebkuchensauce* (hlm. 55). Pada resep masakan ini terdapat 29 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Infinitivkonstruktionen* yaitu sebagai berikut:

### **B.8.1. *Infinitivkonstruktionen***

1. *Den Backofen auf 80 Grad (Umluft: 75 Grad)* ***vorheizen***. (Panaskan oven hingga 80 derajat (tekanan: 75 derajat))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***vorheizen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Den Backofen*.

2. *Filet* ***abbrausen***, *trocken* ***tupfen***... (Bilas daging filet dan keringkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abbrausen*** dan ***tupfen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Filet*.

3. ...*Zum Vorbereiten fürs Füllen in der Mitte des Filets ein Loch **durchstechen** (am besten mithilfe eines Wetzstahls einen Kanal durchs Fleisch **stechen**)...* (Untuk mengisi bagian tengah daging fillet, buat lubang hingga tembus (gunakan besi tajam agar bisa menembus daging))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***durchstechen*** dan ***stechen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *der Mitte des Filets*.

4. ...*Backpflaumen **hineindrücken**. Fleisch **salzen**, **pfeffern** und in einer Pfanne in Erdnussöl rundum **anbraten**...* (Tekan-tekan daging. Bumbui dengan garam, merica lalu tumis dalam wajan menggunakan minyak kacang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***hineindrücken***, ***salzen***, ***pfeffern*** dan ***anbraten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Backpflaumen*, *Fleisch*, *einer Pfanne* dan *Erdnussöl*.

5. ...*Fleisch aus der Pfanne **nehmen** und auf einem Stück Alufolie in den vorgeheizten Ofen geben und darin 90–110 Minuten **garen**.* (Angkat daging dari wajan dan letakkan di atas wadah aluminium foil dan masak dalam oven selama 90-110 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **nehmen** dan **garen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fleisch*.

6. *Für die Sauce Schalotten abziehen, klein schneiden...* (Untuk sausnya, kupas bawang merah dan potong kecil-kecil)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abziehen** dan **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Sauce Schalotten*.

7. *...Schalotten in der Butter im Bratensatz in der Fleischpfanne glasig dünsten...* (Tumis bawang merah di atas wajan daging yang telah diberi mentega)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **dünsten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Schalotten*.

8. *...Tomatenmark dazugeben, mitrösten. Mit etwas Wein ablöschen...* (Tambahkan pasta tomat dan panggang bersama. Bumbui dengan sedikit Wein)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **dazugeben**, **mitrösten**, dan **ablöschen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Tomatenmark*.

9. ...*Diesen Vorgang **wiederholen**, bis der Wein aufgebraucht und der Saucenansatz glänzend und schön braun ist...* (Ulangi proses ini sampai *Wein* habis sampai warna campuran sausnya mengkilap kecoklatan...)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **wiederholen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek. Tetapi terdapat objek kalimat yaitu *der Wein*.

10. *Saucenansatz mit Bratenjus **auffüllen**, **aufkochen** und alles um die Hälfte **reduzieren**...* (Tambahkan saus dengan kuah daging panggang, masak bersamaan hingga berkurang setengahnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **auffüllen**, **aufkochen** dan **reduzieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Saucenansatz*.

11. ...*Stärke mit dem Portwein **vermengen** und in die Sauce **rühren**...* (Tambahkan *Portwein* dan aduk bersama dengan saus)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **vermengen** dan **rühren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *dem Portwein*.

12. ...*Sauce 1–2 Minuten **köcheln lassen**, dann durch ein feines Sieb **passieren**...* (Didihkan saus selama 1-2 menit, lalu saring dengan menggunakan saringan halus)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut



merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***köcheln lassen*** dan ***passieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Sauce* dan *ein feines Sieb*.

13. ...*Lebkuchengewürz in die Sauce **rühren**, mit Apfeldicksaft sowie Salz **würzen***.  
(Aduk bubuk jahe ke dalam saus, bumbu dengan sirup maple dan garam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***rühren*** dan ***würzen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Lebkuchengewürz*, *Apfeldicksaft* dan *Salz*.

14. *Für die Mini-Knödel Schalotten **abziehen**, fein würfeln und in einer kleinen Pfanne in Butter glasig **dünsten**...* (Untuk membuat bakso kentang kecilnya, iris halus bawang merah dan goreng dengan wajan kecil)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abziehen*** dan ***dünsten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Mini-Knödel Schalotten*.

15. ...*Brezeln etwa 5 mm klein **würfeln** und in einer Schüssel mit den Schalottenwürfeln **vermengen**...* (Potong dadu pretzel sekitar 5 mm dan campurkan dalam mangkuk berisi bawang merah)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***würfeln*** dan ***vermengen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Brezeln*.

16. ...*Milch mit der Sahne **aufkochen**, über die Brezelmischung **gießen** und diese etwa 10 Minuten **ziehen lassen**.* (Rebus susu dengan krim, tuangkan campuran pretzel tadi dan masak hingga mendidih selama sekitar 10 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **aufkochen**, **gießen**, dan **ziehen lassen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Milch*.

17. *Thymianblättchen **abzupfen** und **hacken** (evtl. einige Thymianzweige zum Garnieren **beiseitelegen**)...* (Petik beberapa lembar daun *Thymian* dan potong-potong (sisihkan juga beberapa daun *Thymian* untuk hiasan))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abzupfen**, **hacken** dan **beiseitelegen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Thymianblättchen*.

18. ...*Thymian zusammen mit den Eigelben zur Knödelmasse **geben**...* (tambahkan daun *Thymian* dan kuning telur ke adonan bakso kentang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **geben**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Thymian*, *den Eigelben* dan *Knödelmasse*.

19. ...*Knödelmasse mit Salz und Pfeffer **würzen** und daraus mit angefeuchteten Händen 12 kleine Bällchen **formen**....* (Bumbui adonan bakso kentang dengan garam dan merica lalu dengan tangan yang telah dibasahi bulatkan adonan menjadi 12 buah bola kecil)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **würzen** dan **formen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Knödelmasse*, *Salz* dan *Pfeffer*.

20. ...*Die Mini-Knödel für etwa 30 Minuten kalt stellen*. (Diamkan adonan bakso kentang kecil tersebut selama sekitar 30 menit sampai dingin)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **stellen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Die Mini-Knödel*.

21. *Für das Gemüse Rosenkohl putzen, in einzelne Röschen teilen. Diese jeweils am Strunk kreuzweise einschneiden*... (Bersihkan bunga kol dan belah kuntumnya. Batangnya dipotong melintang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **putzen**, **teilen** dan **einschneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *das Gemüse Rosenkohl*.

22. ...*Kohlröschen in kochendem Salzwasser in etwa 12 Minuten garen, herausheben und abtropfen lassen*. (Masak bunga kol dengan air garam selama sekitar 12 hingga mendidih, lalu angkat dan tiriskan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **garen**, **herausheben** dan **abtropfen lassen**. Pada

kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kohlröschen* dan *Salzwasser*.

23. *Kurz vorm Servieren für die Knödel reichlich Salzwasser **aufkochen**...* (Sebelum disajikan, masak adonan bakso kentang dengan air garam hingga mendidih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **aufkochen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Knödel*.

24. *...Knödel **hineingleiten lassen** und im Wasser (das kurz unter dem Siedepunkt seinsoll) 10 Minuten **ziehen lassen**...* (Masak dan biarkan adonan terendam air (berada di bawah titik didih) selama 10 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **hineingleiten lassen** dan **ziehen lassen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Knödel* dan *Wasser*.

25. *...Speck fein **würfeln** und in der Butter knusprig **auslassen**...* (Potong-potong daging babi asap dan masak dengan mentega sampai kering)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **würfeln** dan **auslassen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Speck* dan *der Butter*.

26. ...*Rosenkohl zum Speck **geben**, heiß **werden lassen** und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat **abschmecken***. (Tambahkan bunga kol ked aging asap, biarkan hangat lalu bumbui dengan garam, lada dan pala)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **geben**, **werden lassen** dan **abschmecken**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Rosenkohl*, *Salz*, *Pfeffer* dan *Muskat*.

27. *Sauce noch mal **erhitzen*** ... (Panaskan lagi sausnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **erhitzen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Sauce*.

28. ...*Filet in Scheiben **schneiden**, mit Sauce, Rosenkohl und Knödeln **anrichten*** ... (Iris daging fillet, sajikan dengan saus, bunga kol dan bakso kentangnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schneiden** dan **anrichten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Filet*, *Sauce*, *Rosenkohl* dan *Knödeln*.

29. ...*Nach Belieben mit Thymian garniert **servieren***... (Sajikan dengan hiasan daun *Thymian* sesuai selera)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **servieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Thymian*.

## B.9. Analisis Resep Masakan ke-9

Judul resep masakan pada sumber data ke-9 adalah: *Sauerbraten vom Hirschfilet mit Endivienpäckchen* (hlm. 56). Pada resep masakan ini terdapat 33 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Imperativsätze* (1 kalimat), *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (1 kalimat) dan *Infinitivkonstruktion* (31 kalimat) yaitu sebagai berikut:

### B.9.1. Imperativsätze

1. **Bitte beachten** (Harap diperhatikan)

**Analisis:** Pada kalimat di atas, bentuk *Imperativsätze* yang digunakan dalam pembentukan resep masakan adalah bentuk *Imperativsätze* dalam bentuk alternatif lain atau *Ersatzformen*. Bentuk lain pada contoh kalimat tersebut memakai bentuk *Infinitiv*. Hal tersebut dapat dilihat dari kata kerjanya yaitu **beachten**, tetapi pada kalimat tersebut memiliki fungsi sebagai sebuah perintah yaitu untuk memperhatikan sesuatu. Selain itu pada pembentukan kalimatnya, pada kalimat tersebut ditambahkan dengan partikel **bitte** yang juga menyatakan sebagai sebuah permintaan.

### B.9.2. Aussagesätze im Präsens oder Futur

1. *Das Fleisch muss man bereits am Vortag einlegen* (pertama orang harus menyiapkan dagingnya)

**Analisis:** *Aufforderungssatz* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat

*Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *man*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Modalverb* yang berada pada posisi kedua dan kata kerja *Infinitiv* yang berada pada posisi terakhir, kata kerja pada kalimat tersebut berupa *Modalverb muss* dari kata *müssen* dan *einlegen* sebagai kata kerja *Infinitiv*. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca mem-baca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

### **B.9.3. Infinitivkonstruktionen**

1. *Am Vortag für die Marinade Zwiebeln **abziehen**, die Gemüse **putzen**, gegebenenfalls **schälen** und wie die Zwiebeln klein **würfeln**...* (Bilas bawang bombai yang telah direndam sebelumnya, cuci sayuran, kupas jika perlu, lalu potong-potong kecil dadu bawang bombai)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abziehen***, ***putzen***, ***schälen*** dan ***würfeln***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Marinade Zwiebeln* dan *die Gemüse*.

2. *...Gewürze im Mörser **zerstoßen**, mit Thymianzweigen, den Gemüse- und Zwiebelwürfeln sowie dem Wein in einen großen, stabilen, verschließbaren Gefrierbeutel **geben**.* (Tumbuk bumbu-bumbu dengan penumbuk. Tambahkan

ranting daun *Thymian*, potongan sayuran dan bawang bombai serta *Wein*, masukkan dalam wadah dan tutup rapat)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **zerstoßen** dan **geben**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gewürze, Thymianzweigen, den Gemüse- und Zwiebelwürfeln* dan *dem Wein*.

3. *Fleisch* **abbrausen**, *trocken* **tupfen**, **salzen** und **pfeffern**... (Bilas daging, keringkan lalu beri garam dan merica)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abbrausen**, **tupfen**, **salzen** dan **pfeffern**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fleisch*.

4. ...*Filet in einer Pfanne in 20 ml Erdnussöl von allen Seiten kurz* **anbraten**... (Tumis daging fillet dalam wajan dengan 20 ml minyak kacang hingga matang merata)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **anbraten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Filet*.

5. ...*Fleisch in die Marinade* **legen**, *Beutel* **verschließen**, *Filet zum Marinieren für 1 Tag kalt* **stellen**. (Setelah ditumis, masukkan daging fillet ke dalam wadah, tutup rapat dan rendam fillet dengan saus selama 1 hari pada suhu dingin)



**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **legen**, **verschließen** dan **stellen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fleisch in die Marinade* dan *Beutel*.

6. *Am Tag darauf (ca. 3 Stunden vorm Essen) Fleisch aus der Marinade **heben**...*  
(Keesokan harinya (sekitar 3 jam sebelum makan) angkat daging dari rendaman saus)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **heben**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fleisch*.

7. *...Marinade durch ein Sieb in einen Topf **gießen**, **aufkochen** (Gemüse im Sieb **beiseitestellen**)...* (Tuang saus dengan saringan ke dalam panci, lalu didihkan (sayurannya disisihkan ke dalam saringan))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **gießen**, **aufkochen** dan **beiseitestellen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Marinade durch ein Sieb*.

8. *...Fleisch in den Sud **legen**, auf dem Herd bei 80 Grad (Temperatur evtl. mit Thermometer kontrollieren) in 90–100 Minuten gar **ziehen lassen**.* (Masak daging dengan kuahnya dalam suhu 80 derajat (suhu dapat diperiksa dengan thermometer) dalam 90-100 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **legen** dan **ziehen lassen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fleisch in den Sud*.

9. *Inzwischen für die Sauce Mandeln **anrösten**...* (Sementara itu, panggang kacang almond untuk dibuat sausnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **anrösten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Sauce Mandeln*.

10. *...Pumpernickel fein **mahlen**. Speck **würfeln**...* (Parut roti *Pumpernickel*. Potong-potong daging asap)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **mahlen** dan **würfeln**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Pumpernickel*.

11. *...Gemüse aus der Marinade und Speck im restlichen Öl (20 ml) **anbraten**...* (Tumis sayuran dan daging asap yang telah dibumbui dengan sedikit minyak (20 ml))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **anbraten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gemüse aus der Marinade* dan *Speck im restlichen Öl*.

12. ...*Tomatenmark zugeben, mitrösten*... (Tambahkan pasta tomat dan masak bersama)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **zugeben** dan **mitrösten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Tomatenmark*.

13. ...*Etwas Wein angießen und einkochen. Vorgang wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist*... (Tambahkan sedikit *Wein* lalu didihkan. Ulangi proses sampai *Wein* habis ...)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **angießen**, **einkochen** dan **wiederholen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Wein*.

14. ...*Rosinen, Pumpernickelbrösel und Mandelstifte hineinrühren. Sauce mit Dicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken*. (Tambahkan kismis, remahan roti *pumpernickel* dan almond ke dalam saus dan diaduk. Lalu beri garam dan merica)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **hineinrühren** dan **abschmecken**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Rosinen, Pumpernickelbrösel, Mandelstifte, Sauce mit Dicksaft, Salz dan Pfeffer*.

15. *Für die Endivienpäckchen Zwiebeln abziehen, wie die Tomaten klein würfeln*... (Untuk membuat salad bawang bombai, potong tomat menjadi dadu-dadu kecil)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abziehen*** dan ***würfeln***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Endivienpäckchen Zwiebeln*.

16. ...Salat ***putzen***, Blätter ***ablösen***, vom weißen Strunk ***befreien*** bzw. Dicken Strunk flach ***schneiden***... (Bersihkan daun selada, petik daunnya dan pisahkan dari tangkai putihnya atau dari tangkainya yang tebal)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***putzen***, ***ablösen***, ***befreien*** dan ***schneiden***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Salat*, *Blätter* dan *weißen Strunk*.

17. ...16 große grüne Blätter für einige Sekunden in kochendes Salzwasser ***legen***... (Masukkan 16 buah daun besar di dalam air garam yang mendidih selama beberapa detik)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***legen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *16 große grüne Blätter*.

18. ...***Herausheben***, in Eiswasser ***abschrecken***, ***abtropfen lassen*** und zwischen Küchenpapier vorsichtig trocken ***tupfen***. (Angkat lalu bilas dengan air dingin. Setelah itu keringkan dengan cara menepuk secara perlahan dengan menggunakan tisu dapur)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***Herausheben, abschrecken, abtropfen lassen*** dan ***tupfen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Eiswasser* dan *Küchenpapier*.

19. *Übrige Endivienblätter in feine Streifen **schneiden**, mit Zwiebelwürfeln in einer Pfanne in 15 g Butter **dünsten**...* (Potong sisa daun *Endivien* menjadi potongan yang tipis lalu tumis dengan bawang bombai dalam wajan dengan 15 g mentega)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schneiden*** dan ***dünsten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Endivienblätter* dan *Zwiebelwürfeln*.

20. *...Tomatenwürfel **zugeben**, mit Zucker bestreuen, 1–2 Minuten **dünsten**...* (Tambahkan tomat yang telah dipotong dadu, taburi dengan gula dan masak hingga mendidih selama 1-2 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***zugeben*** dan ***dünsten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Tomatenwürfel* dan *Zucker*.

21. *...Füllung mit Salz und Pfeffer **würzen**...* (Bumbui dengan garam dan merica)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **würzen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Salz* dan *Pfeffer*.

22. ...*Küchentuch in eine kleine Suppenkelle legen*... (Letakkan sendok sup kecil di atas tisu dapur)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **legen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Küchentuch*.

23. ...*Je 2 Endivienblätter hineinlegen, etwas Füllung daraufgeben*... (Masukkan masing-masing 2 lembar daun *Endivien*, lalu beri sedikit isian)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **hineinlegen** dan **daraufgeben**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Endivienblätter*.

24. ...*Endivienblätter darüber einklappen, mithilfe des Tuchs 8 Päckchen formen*... (Lipat daun *Endivien* dengan menggunakan kain. Buat sebanyak 8 bungkus)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **einklappen** dan **formen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Endivienblätter*.

25. ...*Mit der Naht nach unten in eine Pfanne setzen. Fond und übrige 15 g Butter in die Pfanne geben*. (Pada lapisan bawah wajan tuang kaldu serta 15 g mentega)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **setzen** dan **geben**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fond*.

26. *Für die Beilage Kartoffeln **schälen, waschen** und in Salzwasser **garen, abgießen** ...*  
(Untuk hiasannya, potong kentang, cuci lalu masak dengan air garam, kemudian tiriskan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schälen, waschen, garen** dan **abgießen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Beilage Kartoffeln* dan *Salzwasser*.

27. *...Endivienpäckchen im Fond zugedeckt 3 Minuten **dünsten**...* (Rebus daun Endivien ke dalam kaldu selama 3 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **dünsten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Endivienpäckchen im Fond*.

28. *...Kartoffeln durch eine Presse direkt auf die Teller **drücken** (oder mit einem Ring in Form **bringen**)...* (Parut kentang di atas piring (atau bisa juga dibentuk dengan cetakan cincin))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***drücken*** dan ***bringen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kartoffeln*.

29. ...*Kartoffelschnee mit Butterflöckchen belegen*... (Lapisi parutan kentang dengan taburan mentega)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***belegen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kartoffelschnee mit Butterflöckchen*.

30. ...*Fleisch aufschneiden, salzen und pfeffern*... (Iris daging, beri garam dan merica)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***aufschneiden, salzen*** dan ***pfeffern***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fleisch*.

31. ...*Sauce erhitzen, mit Fleisch, Endivienpäckchen und Kartoffelschnee servieren*... (Panaskan saus, sajikan daging dengan daun *Endivien* dan parutan kentang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***erhitzen*** dan ***servieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Sauce, mit Fleisch, Endivienpäckchen* dan *Kartoffelschnee*.



## B.10. Analisis Resep Masakan ke-10

Judul resep masakan pada sumber data ke-10 adalah: *Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme* (hlm. 57). Pada resep masakan ini terdapat 25 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (1 kalimat) dan *Infinitivkonstruktionen* (24 kalimat) yaitu sebagai berikut:

### B.10.1. *Aussagesätze im Präsens oder Futur*

1. *Das braucht man: Fleischwolf, evtl. mit Wurstfüllaufsatz* (Yang dibutuhkan: pencincang daging atau bisa juga memakai alat pembuat sosis)

**Analisis:** *Aufforderungssatz* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *man*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Vollverb*, kata kerja pada kalimat tersebut adalah ***braucht*** dari kata kerja ***brauchen*** yang berada pada posisi kedua setelah subjek kalimat. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca membaca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

### B.10.2. *Infinitivkonstruktionen*

1. *Für die Würste die Därme gründlich spülen und wässern...* (Untuk membuat sosisnya, cuci bersih usus dengan air)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***spülen*** dan ***wässern***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Würste* dan *die Würste die Därme*.

2. ...*Röstzwiebeln fein hacken. Fleisch sowie Speck in Streifen schneiden, mit Salz und Gewürzen vermengen*... (Tumis bawang goreng hingga matang. Potong memanjang daging asap dan daging, lalu campur dengan garam dan bumbu-bumbu)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***hacken***, ***schneiden*** dan ***vermengen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Röstzwiebeln*.

3. ...*Fleisch und Speck durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, kurz durchkneten*. (Haluskan daging dengan penggiling daging, lalu aduk dengan tangan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***drehen*** dan ***durchkneten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fleisch* dan *Speck*.

4. *Fleischmasse mithilfe eines Spritzbeutels und eines Trichters (oder mit dem Wurstfüllaufsatz) locker in die Naturpelle füllen*... (Masukkan daging ke dalam kantung (atau bisa dengan menggunakan alat pembuat sosis) dan isi jangan terlalu padat)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **füllen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fleischmasse*.

5. ...Mithilfe der Daumenkuppe die Fleischmasse in der fortlaufenden Pelle am Wurstende (nach 10–15 cm) leicht **auseinanderdrücken**... (Gunakan ujung jempol untuk mendorong daging hingga ke ujung (setelah 10-15 cm))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **auseinanderdrücken**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *der Daumenkuppe die Fleischmasse*.

6. ...Dann die Wurst an beiden Enden **festhalten** und 5- bis 6-mal schwungvoll um sich selber **drehen**... (Kemudian tahan sosis di kedua ujungnya dan putar sosis sekitar 5 sampai 6 kali)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **festhalten** dan **drehen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Wurst*.

7. ...Wurstkette mindestens 30 Minuten kühl **stellen**, erst dann Würste **abtrennen**... (Jaga suhunya tetap dingin setidaknya selama 30 menit. Kemudian pisahkan sosisnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **stellen** dan **abtrennen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Würste* dan *Wurstkette*.

8. *Inzwischen für den Salat Kartoffeln **waschen** und in kochendem Salzwasser **knapp gar kochen**...* (Sementara itu, untuk membuat saladnya, cuci kentang dan rebus ke dalam air garam hingga empuk)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **waschen** dan **kochen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *den Salat Kartoffeln* dan *Salzwasser*.

9. *...Kartoffeln **abgießen, pellen** und in Scheiben **schneiden**.* (Lalu kentang ditiriskan, kupas dan iris)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abgießen, pellen** dan **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kartoffeln*.

10. *Lauchzwiebeln **putzen**, in feine Ringe **schneiden** und in einem Topf in 1 EL Öl **andünsten**...* (Cuci daun bawang, potong cincin halus dan tumis dalam panci dengan 1 sendok makan minyak)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **putzen** dan **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Lauchzwiebeln* dan *einem Topf in 1 EL Öl*.

11. *...Mit Fond und Essig **ablöschen, aufkochen**...* (Bumbui dengan kaldu dan cuka, didihkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***ablöschen*** dan ***aufkochen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fond* dan *Essig*.

12. ...*Topf vom Herd nehmen*... (Angkat panci dari kompor)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***nehmen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Topf*.

13. ...*Sud mit Senf, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und über die Kartoffeln gießen*... (Campurkan saus dengan mustard, garam dan merica lalu tuang di atas kentang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abschmecken*** dan ***gießen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Sud mit Senf, Salz und Pfeffer* dan *die Kartoffeln*.

14. ...*Den Salat mindestens 60 Minuten durchziehen lassen, dabei gelegentlich durchschwenken*. (Saring salad setidaknya selama 60 menit, sambil sesekali diayunkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***durchziehen lassen*** dan ***durchschwenken***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Den Salat*

15. *Inzwischen die Radieschen **putzen**, **waschen**, fein **schneiden** bzw. **hobeln**...* (Sementara itu, bersihkan lobak, cuci sampai bersih lalu potong-potong atau diparut)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **putzen**, **waschen**, **schneiden** dan **hobeln**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Radieschen*.

16. *...Radieschen leicht **salzen** und **zuckern**...* (Bumbui lobak dengan sedikit garam dan gula)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **salzen** dan **zuckern**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Radieschen*.

17. *...Kresse vom Beet **schneiden**. Salat mit Essig, Salz und Pfeffer **abschmecken**, das restliche Öl (3 EL) **unterheben**...* (Petik daun selada. Bumbui salad dengan cuka, garam dan gula, lalu tambahkan minyak (3 sendok makan))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schneiden**, **abschmecken** dan **unterheben**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kresse vom Beet*, *Salat mit Essig, Salz und Pfeffer* dan *das restliche Öl (3 EL)*.

18. *...Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse nach Belieben in 4 Gläser **schichten** oder auf Tellern **anrichten**.* (Letakkan salad kentang dengan lobak dan selada di atas 4 lapisan kaca atau diatas piring)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schichten*** dan ***anrichten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse*.

19. *Zum Servieren Würste in einer Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5 Minuten rundum braun **braten**...* (Untuk penyajiannya, goreng sosis dalam wajan dengan minyak zaitun dan gunakan api kecil selama 5 menit hingga warnanya berubah kecoklatan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***braten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Würste in einer Pfanne in Olivenöl*.

20. *...Würste evtl. mit einer feinen Fleischgabel mehrmals **anpiken**, damit sie nicht **platzen**...* (Tusuk sosis dengan garpu beberapa kali agar sosis tidak meletup)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***anpiken*** dan ***platzen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Würste* dan *feinen Fleischgabel*.

21. *...Merguez auf Küchenpapier **abtropfen lassen**.* (Tiriskan sosis diatas tisu dapur)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abtropfen lassen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Merguez auf Küchenpapier*.

22. *Für den Senfschaum Fond sowie Sahne **erhitzen**...* (Untuk membuat buih sausnya, panaskan kaldu dan krim)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **erhitzen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *den Senfschaum Fond* dan *Sahne*.

23. *...Beide Senfsorten sowie Butter mit dem Pürierstab **untermixen**...* (Campurkan adonan tadi dengan mentega lalu diblender)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **untermixen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Senfsorten* dan *Butter mit dem Pürierstab*.

24. *...Schaum mit Salz **abschmecken** und zusammen mit den Merguez und dem Kartoffelsalat **servieren**.* (Bumbui saus dengan garam dan sajikan bersama sosis dan salad kentang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abschmecken** dan **servieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Schaum mit Salz*, *den Merguez* dan *dem Kartoffelsalat*.



## B.11. Analisis Resep Masakan ke-11

Judul resep masakan pada sumber data ke-11 adalah: *Fond-Fondue mit Edelfisch und Jakobsmuscheln* (hlm. 58). Pada resep masakan ini terdapat 24 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (1 kalimat) dan *Infinitivkonstruktionen* (23 kalimat) yaitu sebagai berikut:

### B.11.1. *Aussagesätze im Präsens oder Futur*

1. **Das braucht man:** *Fondue-Set mit Topf, Rechaud, Fondue-Sieben (auch als Mongolentopf oder chinesisches Fondue im Handel)* (Yang dibutuhkan: satu set alat *fondue* dengan wadahnya, pemanas, 7 tusukan (serta alat saringannya seperti pada *fondue* khas cina))

**Analisis:** *Aufforderungssätze* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *man*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Vollverb*, kata kerja pada kalimat tersebut adalah ***braucht*** dari kata kerja ***brauchen*** yang berada pada posisi kedua setelah subjek kalimat. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca membaca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

### B.11.2. *Infinitivkonstruktionen*

1. *Für die Birnensauce den Backofen auf 175 Grad (Umluft: 155 Grad) **vorheizen**...*  
(Untuk membuat saus pirnya, panaskan oven hingga 175 derajat (dengan tekanan 155 derajat))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **vorheizen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Birnensauce den Backofen*.

2. *...Birnen **waschen**, in Alufolie **wickeln** und im Ofen in etwa 30 Minuten weich **garen**...* (Cuci buah pir, bungkus dengan aluminium foil dan panggang dalam oven selama 30 menit sampai lembut)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **waschen**, **wickeln** dan **garen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Birnen*, *Alufolie* dan *Ofen*.

3. *...Weich gegarte Birnen **auswickeln**, durch ein Sieb **passieren**...* (Saring buah pir dengan saringan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **auswickeln** dan **passieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Weich gegarte Birnen*.

4. *...Minzblättchen **abzupfen**, fein **schneiden**...* (Petik daun mint, cincang halus)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abzupfen** dan **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Minzblättchen*.

5. ...*Wasabi mit dem Saft glatt* **rühren**, *mit Birnenpüree und Minze* **mischen** ...  
(Campurkan wasabi dengan sari pir, masukkan ampas buah pir dan daun mint lalu aduk merata)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **rühren** dan **mischen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Wasabi mit dem Saft*, *Birnenpüree* dan *Minze*.

6. ...*Sauce mit Zitronensaft und Salz* **abschmecken**. (Bumbui saus dengan jus lemon dan garam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abschmecken**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Sauce mit Zitronensaft* dan *Salz*.

7. *Für den Ketchup Tomaten* **waschen**, *jeweils Stielansatz* **herausschneiden** ...  
(Untuk membuat sausnya, cuci tomat lalu potong gagang bunganya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **waschen** dan **herausschneiden**. Pada kalimat

tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *den Ketchup Tomaten* dan *Stielansatz*.

8. ...*Tomaten grob **zerkleinern**. Zwiebeln und Knoblauch **abziehen**, Paprika sowie Chili **halbieren** und **entkernen***... (Tumbuk tomat, kupas bawang bombai dan bawang putih, belah dua paprika dan cabai, buang bijinya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **zerkleinern**, **abziehen**, **halbieren** dan **entkernen**.

Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Tomaten*, *Zwiebeln*, *Knoblauch* dan *Paprika*.

9. ...*Alles grob zerkleinern. Ingwer schälen, fein **reiben***... (Tumbuk kasar semua bahan, kupas jahe dan parut halus)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **reiben**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Alles* dan *Ingwer*.

10. ...*Vorbereitete Zutaten mit Gewürzen, 50 ml Essig, 40 g Zucker sowie ½ TL Salz bei kleiner Hitze 60 Minuten **kochen**. Dann durch ein Sieb **passieren***... (Siapkan bahan-bahan dengan bumbu halusya, lalu masak dengan 50 ml cuka, 40 g gula dan ½ sendok teh garam pada api kecil selama 60 menit. Lalu saring kuahnya dengan saringan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **kochen** dan **passieren**. Pada kalimat tersebut tidak

ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gewürzen*, *50 ml Essig*, *40 g Zucker* dan  $\frac{1}{2}$  TL *Salz*.

11. ...*Püree offen und unter gelegentlichem Rühren langsam dickflüssig einkochen, mit Salz, Zucker und Essig würzen*. (Buka bubur dan masak bubur pir tadi dan sesekali diaduk, lalu bumbui dengan garam, gula, dan cuka)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni *einkochen* dan *würzen*. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Püree*.

12. *Für die Möhrentunke Möhren schälen, Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. Peperoni halbieren, entkernen, fein würfeln...* (Untuk saus wortelnya, kupas wortel, kupas bawang putih dan potong dadu keduanya. Kemudian Belah dua paprika lalu buang bijinya dan diiris tipis)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni *schälen*, *abziehen*, *würfeln*, *halbieren*, *entkernen* dan *würfeln*. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Möhrentunke Möhren*, *Knoblauch* dan *Peperoni*.

13. ...*Möhrensaft mit Essig und Zucker in einem Topf 5 Minuten kochen, dabei nach 2 Minuten Möhren, Peperoni, Knoblauch zugeben und mitgaren...* (Masak jus wortel dengan cuka dan gula dalam panci selama 5 menit, setelah 2 menit tambahkan wortel, cabai, dan bawang putih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni *kochen* dan *mitgaren*. Pada kalimat tersebut tidak

ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Möhrensaft mit Essig, Zucker, Peperoni* dan *Knoblauch*.

14. ...*Möhrentunke* **abkühlen lassen**. (Jika sudah matang, biarkan saus wortelnya dingin)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abkühlen lassen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Möhrentunke*.

15. *Für den Fischfond Zitrone heiß* **waschen**... (Untuk membuat kaldu ikannya, lemon dicuci dengan air panas)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **waschen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *den Fischfond Zitrone*.

16. ...*Eine Hälfte in Scheiben* **schneiden**, *die andere* **auspressen**. (Potong setengah bagiannya, lalu peras bagian yang lainnya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schneiden** dan **auspressen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Eine Hälfte*.

17. *Fischgräten sowie -abschnitte* **zerkleinern**, *einige Minuten* **wässern**, **abtropfen lassen**... (Potong dan hancurkan tulang ikan, rebus selama satu menit kemudian tiriskan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **zerkleinern**, **wässern** dan **abtropfen lassen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fischgräten*.

18. ...*Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, klein schneiden* ... (Bersihkan sayuran, kupas jika perlu, lalu potong kecil-kecil)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **putzen**, **schälen** dan **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gemüse*.

19. ...*Alles zusammen mit Gewürzen, Wein, 1 TL Salz und 3 l Wasser in einem Topf langsam aufkochen und bei kleiner Hitze 30 Minuten kochen* ... (Rebus semua bahan dengan bumbunya, *wein*, 1 sendok teh garam, dan 3 liter air dalam panci dan masak dengan api kecil selama 30 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **aufkochen** dan **kochen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gewürzen, Wein, 1 TL Salz* dan *3 l Wasser*.

20. ...*Fond durch ein sauberes Küchentuch passieren und mit Zitronensaft und Salz abschmecken* .... (Saring kaldu dengan saringan yang bersih bersama dengan jus lemon dan garam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***passieren*** dan ***abschmecken***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fond*, *Zitronensaft* dan *Salz*.

21. ...*Zum Servieren Zitronenscheiben in den Fond **legen**, Fond noch mal **erhitzen**.*  
(Untuk penyajiannya, masukkan irisan lemon di bagian bawah, lalu panaskan lagi kaldunya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***legen*** dan ***erhitzen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Zitronenscheiben in den Fond*.

22. *Fisch und Muscheln kalt **abbrausen**, trocken **tupfen** und mundgerecht **schneiden**. Auf Platten **anrichten**...* (Bilas ikan dan kerang dengan air dingin, keringkan dan potong dengan ukuran satu gigitan. Sajikan di atas piring)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abbrausen***, ***tupfen***, ***schneiden*** dan ***anrichten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fisch und Muscheln* dan *Platten*.

23. ...*Zusammen mit dem leicht siedenden Fischfond und den Dips **servieren**.*  
(Sajikan bersama dengan kaldu ikan untuk celupan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***servieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Fischfond und den Dips*.



## B.12. Analisis Resep Masakan ke-12

Judul resep masakan pada sumber data ke-12 adalah: *Englischer Plum Pudding* (hlm. 80). Pada resep masakan ini terdapat 13 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (1 kalimat) dan *Infinitivkonstruktionen* (12 kalimat) yaitu sebagai berikut:

### B.12.1. *Aussagesätze im Präsens oder Futur*

1. **Das braucht man:** 4 verschließbare Puddingförmchen (200 ml) (Yang anda butuhkan: 4 cangkir bubuk puding (200 ml))

**Analisis:** *Aufforderungssatz* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat

*Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *man*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Vollverb*, kata kerja pada kalimat tersebut adalah **braucht** dari kata kerja **brauchen** yang berada pada posisi kedua setelah subjek kalimat. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca membaca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

### B.12.2. *Infinitivkonstruktionen*

1. *Förmchen mit insgesamt 30 g Butter einfetten...* (Olesi cetakan dengan sedikit mentega (30 g))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***einsetzen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Förmchen*.

2. ...*Trockenobst im Apfelsaft aufkochen, abkühlen lassen, dann pürieren*... (Rebus buah-buahan kering dengan jus apel, biarkan dingin, lalu haluskan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***aufkochen, abkühlen lassen, dan pürieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Trockenobst im Apfelsaft*.

3. ...*Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen*...(Lelehkan coklat di atas mangkuk yang berisi air panas)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schmelzen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Schokolade über einem heißen Wasserbad*.

4. ...*Mandeln mit Backpulver und Kakaopulver mischen*. (Campurkan kacang almond dengan soda kue dan bubuk coklat)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***mischen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Mandeln mit Backpulver und Kakaopulver*.

5. *Übrige Butter (50 g) mit Zucker und Zimt schaumig **schlagen**...* (Kocok 50 g mentega dengan gula dan kayu manis hingga berbuih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schlagen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Butter (50 g) mit Zucker und Zimt*.

6. *...Eier nach und nach **darunterschlagen**...* (Lalu masukkan telur secara bertahap)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **darunterschlagen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Eier*.

7. *...Mandel-Mix, Fruchtpüree, Schokolade **unterrühren**...* (Campur kacang almond dan ampas buah lalu aduk bersama dengan lelehan coklat)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **unterrühren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Mandel-Mix, Fruchtpüree* dan *Schokolade*.

8. *...Masse in die Förmchen **füllen**, diese **verschließen**...* (Isi ke dalam cetakan, lalu tutup)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **füllen**, dan **verschließen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Masse in die Förmchen*.

9. ...*In einen Topf stellen*. So viel kochend heißes Wasser **angießen**, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser **stehen**... (Masukkan ke dalam panci, lalu tuangkan air mendidih sebanyak dua pertiga tinggi cetakan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **stellen**, **angießen** dan **stehen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *einen Topf, heißes Wasser*, dan *die Förmchen*.

10. ...*Formen mit einem Gewicht beschweren*, Pudding im leicht kochenden Wasser 90 Minuten **pochieren**... (Jika sudah terasa berat, rebus puding dalam air mendidih selama 90 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **beschweren** dan **pochieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *einem Gewicht* dan *Pudding*.

11. ...*Aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen*, dann **stürzen**. (Angkat cetakan dari panci lalu biarkan dingin, kemudian lepaskan puding dari cetakan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **nehmen**, **abkühlen lassen** dan **stürzen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *dem Wasserbad*.

12. *Für die Sauce Eigelbe, Ei, Portwein und Zucker in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad schaumig schlagen. Über den Pudding gießen.* (Untuk saus kuning telurnya, kocok telur, Portwein, dan gula dalam mangkuk logam di atas air panas sampai berbuih. Lalu tuangkan di atas puding)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni *schlagen*, dan *gießen*. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Sauce Eigelbe, Ei, Portwein* dan *Zucker*.

### B.13. Analisis Resep Masakan ke-13

Judul resep masakan pada sumber data ke-13 adalah: *Bratapfel-Terrine mit Tonkabohnenschaum* (hlm. 82). Pada resep masakan ini terdapat 16 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (1 kalimat) dan *Infinitivkonstruktionen* (15 kalimat) yaitu sebagai berikut:

#### B.13.1. Aussagesätze im Präsens oder Futur

1. *Das braucht man: Terrinenform (inhalt: ca. 600 ml)* (Yang anda butuhkan: cetakan panjang (dengan isi: sekitar 600 ml))

**Analisis:** *Aufforderungssatz* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *man*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Vollverb*, kata kerja pada kalimat tersebut adalah *braucht* dari kata kerja *brauchen* yang berada pada posisi kedua setelah subjek kalimat. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan

adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca membaca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

### **B.13.2. Infinitivkonstruktionen**

1. *Form mit Frischhaltefolie **auskleiden** ...* (Lapisi cetakan dengan plastik bening)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **auskleiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Frischhaltefolie*.

2. *...Korinthen **hacken**, im Rum erwärmen. Mandeln **rösten**...* (Potong kismis, hangatkan rum, panggang kacang almond)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **hacken**, dan **rösten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Korinthen*, *im Rum*, dan *Mandeln*.

3. *...2 Äpfel **waschen**, klein **würfeln**, in beschichteter Pfanne in 10 ml Öl **anbraten**...* (Cuci 2 buah apel, potong kecil berbentuk dadu, dan tumis dengan 10 ml minyak dalam wajan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **waschen**, **würfeln** dan **anbraten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *2 Äpfel* dan *Pfanne in 10 ml Öl*.

4. ...*Mit 20 g Zucker **glasieren**, mit Zitronensaft **ablöschen***... (Oles dengan jus lemon dan lapisi dengan 20 g gula)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **glasieren**, dan **ablöschen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *20 g Zucker* dan *Zitronensaft*.

5. ...*Mit Korinthen, Mandeln, Joghurt, Zimt **vermengen** und etwas **abkühlen lassen***. (Campurkan kismis, kacang almond, yoghurt dan kayu manis lalu dinginkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **vermengen**, dan **abkühlen lassen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Korinthen, Mandeln, Joghurt*, dan *Zimt*.

6. *Gelatine **einweichen**, **ausdrücken**, im Saft **auflösen***... (Rendam gelatin, peras dan larutkan dengan jus)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **einweichen**, **ausdrücken**, dan **auflösen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gelatine* dan *Saft*.

7. ...*Eiweiß steif **schlagen**, 40 g Zucker, Salz **einrieseln lassen***... (Kocok putih telur hingga berbuih lalu tambahkan 40 g gula dan sejumput garam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schlagen*** dan ***einrieseln lassen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Eiweiß, Zucker* dan *Salz*.

8. ...*Gelatine-Mix unter den Joghurt rühren, Eischnee **unterheben**, Masse in die Form füllen. Mind. 3 Stunden kühlen.* (Aduk campuran gelatin dengan yoghurt, lapis dengan putih telur, lalu isi dengan isian dan dinginkan selama 3 jam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***unterheben***, ***füllen*** dan ***kühlen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Gelatine-Mix unter den Joghurt, Eischnee* dan *Masse*.

9. *Ei trennen. Milch mit übrigen 40 g Zucker **aufkochen**, etwas Tonkabohne hineinreiben...* (Pisahkan kuning telur. Rebus susu dengan 40 g gula pasir, lalu parutkan sedikit kismis)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***trennen*** dan ***aufkochen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Ei, Milch* dan *Tonkabohne*.

10. ...*Heiß unter Rühren aufs Eigelb **gießen**...* (Selagi panas tuangkan pada kuning telur dan aduk)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***gießen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Eigelb*.



11. ...*Sauce zurück in den Topf **geben** und **erwärmen** (auf keinen Fall kochen)...*  
(Tuang saus kembali ke dalam panci lalu hangatkan (jangan sampai gosong))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **geben**, dan **erwärmen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Sauce*.

12. ...*Durch ein Sieb **passieren**, mit Folie bedeckt **abkühlen lassen**...* (Saring dengan saringan, biarkan dingin lalu tutup dengan plastik bening)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **passieren** dan **abkühlen lassen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *ein Sieb* dan *Folie*.

13. ...*Kurz vorm Servieren übriges Eiweiß steif **schlagen**, **unterziehen**...* (Sebelum di sajikan, kocok putih telur sampai berbuih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schlagen** dan **unterziehen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Eiweiß*.

14. ...*Übrigen Apfel in 12 Spalten **teilen**, **entkernen**, in 10 ml Öl **braten**, mit Honig **karamellisieren**...* (Iris apel menjadi 12 irisan, tumis bersama madu dengan 10 ml minyak sampai menjadi karamel)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **teilen**, **entkernen**, **braten** dan **karamellisieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Apfel*, *10 ml Öl* dan *Honig*.

15. ...*Terrine in Scheiben mit Apfelspalten und Tonkabohnenschaum* **anrichten**. Evtl. *mit getrockneten Apfelscheiben* **garnieren**. (Sajikan irisan apel dengan sausnya dan beri sedikit buih. Bisa juga dihias dengan irisan apel kering)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **anrichten**, dan **garnieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Terrine in Scheiben mit Apfelspalten und Tonkabohnenschaum*.

#### B.14. Analisis Resep Masakan ke-14

Judul resep masakan pada sumber data ke-14 adalah: *Glasierter Schoko-Crêpe mit Pekannuss-Parfait* (hlm. 83). Pada resep masakan ini terdapat 16 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Infinitivkonstruktionen* yaitu sebagai berikut:

##### B.14.1. *Infinitivkonstruktionen*

1. *Parfait-Form (Inhalt: ca. 500 ml) mit Folie* **auslegen**... (Siapkan gelas untuk *parfait* (dengan isi 500 ml))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***auslegen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Parfait-Form*.

2. ...*Nüsse grob hacken. Backblech leicht ölen*... (Cincang kasar kacang. Oleskan sedikit minyak pada nampan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***hacken***, dan ***ölen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Nüsse* dan *Backblech*.

3. ...*65 g Zucker zu hellem Karamell schmelzen*... (Lelehkan 65 g gula hingga menjadi karamel)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schmelzen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Zucker*.

4. ...*Nüsse, 30 g Sahne, 20 ml Rum zugeben, 1–2 Minuten kochen*... (Tambahkan kacang, 30 g krim, 20 ml rum dan masak selama 1-2 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***zugeben***, dan ***kochen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Nüsse, 30 g Sahne* dan *20 ml Rum*.

5. ...*Karamell aufs Blech geben, abkühlen lassen, dann grob hacken*. (Tuang karamel ke dalam nampan, dinginkan, lalu potong-potong)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***geben***, ***abkühlen lassen*** dan ***hacken***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Zwiebeln*.

6. *Übrige 300 g Sahne steif **schlagen**...* (Kocok 300 g krim hingga berbuih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schlagen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *300 g Sahne*.

7. *...100 g Zucker mit 100 ml Wasser zu dickflüssigem Sirup **kochen**...* (Masak 100 g gula dan 100 ml air sampai menjadi sirup yang kental)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***kochen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *100 g Zucker*.

8. *...Heißen Sirup mit Hälfte Vanillemark und 3 Eigelb weißschaumig **schlagen**. Kalt **schlagen**...* (Campurkan sirup yang panas tadi dengan setengah gelas vanili dan 3 kuning telur, lalu kocok sampai mengeluarkan busa putih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schlagen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Heißen Sirup mit Hälfte Vanillemark und 3 Eigelb*.

9. ...*Geschlagene Sahne, Karamell **unterheben***. (Masukkan krim yang telah dikocok dan lapis dengan karamel)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***unterheben***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Geschlagene Sahne* dan *Karamell*.

10. ...*Masse in der Form 3 Stunden **gefrieren***. (Masukkan dalam cetakan lalu bekukan selama 3 jam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***gefrieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Masse*.

11. *Milch, Mehl, 20 g Kakao, 1 Ei, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 1 Msp. Salz, übrige Vanille **verrühren**...* (Aduk susu, tepung terigu, 20 g cokelat bubuk, 1 butir telur, 2 kuning telur, 20 g gula pasir, 1 sendok makan garam dan vanili)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***verrühren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Milch, Mehl, 20 g Kakao, 1 Ei, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 1 Msp. Salz*, dan *übrige Vanille*.

12. ...*Teig **pürrieren**, 30 Min. **kühlen**. Butter **zerlassen**, **unterrühren**...* (Haluskan adonan. Lelehkan mentega dan dinginkan selama 30 menit. Lalu aduk bersama adonan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **pürieren**, **kühlen**, **zerlassen** dan **unterrühren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Teig* dan *Butter*.

13. ...*In beschichteter Pfanne im übrigen Öl Crêpes **backen**, jeden 2-mal **falten**.*  
(Panggang crepes di wajan anti panas dengan sedikit minyak, dan lipat sebanyak 2 kali)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **backen**, dan **falten**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Öl Crêpes*.

14. *Kirschen **abgießen**, Saft **auffangen**. Braunen Zucker in großer Pfanne **karamellisieren**...* (Peras buah ceri dan ambil jusnya. Lalu buatlah karamel dengan jus dan gula merah dalam wajan besar)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abgießen**, **auffangen** dan **karamellisieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kirschen*, *Saft* dan *Braunen Zucker*.

15. ...*Kirschsaft, 40 ml Rum, Lebkuchengewürz **zugeben**, sirupartig **einkochen**. Kirschen **zugeben**. Evtl. Crêpes im Sud heiß **schwenken**...* (Tambahkan jus ceri, 40 ml rum, roti jahe, dan sirup yang telah dimasak. Tambahkan buah ceri. Bisa juga bolak-balikkan crepes dalam saus yang panas)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni *zugeben*, *einkochen* dan *schwenken*. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kirschsafft, 40 ml Rum, Lebkuchengewürz* dan *Kirschen*.

16. ...*Mit Parfait und evtl. mit Minze garniert sowie mit übrigem Kakao bestäubt servieren*. (Sajikan dengan gelas *parfait*, bisa juga diberi hiasan daun mint dan taburkan sedikit cokelat bubuk)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni *servieren*. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Mit Parfait* dan *Kakao*.

### B.15. Analisis Resep Masakan ke-15

Judul resep masakan pada sumber data ke-15 adalah: *Marinierter Mini-Ziegenkäse mit Ofentomaten* (hlm. 85). Pada resep masakan ini terdapat 18 kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Imperativsätze* (1 kalimat), *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (2 kalimat) dan *Infinitivkonstruktionen* (15 kalimat) yaitu sebagai berikut:

#### B.15.1. *Imperativsätze*

1. *Bitte beachten* (Harap diperhatikan)

**Analisis:** Pada kalimat di atas, bentuk *Imperativsätze* yang digunakan dalam pembentukan resep masakan adalah bentuk *Imperativsätze* dalam bentuk alternatif lain atau *Ersatzformen*. Bentuk lain pada contoh kalimat tersebut memakai bentuk *Infinitiv*. Hal tersebut dapat dilihat dari kata kerjanya yaitu **beachten**, tetapi pada kalimat tersebut memiliki fungsi sebagai sebuah perintah yaitu untuk memperhatikan sesuatu. Selain itu pada pembentukan kalimatnya, pada kalimat tersebut ditambahkan dengan partikel **bitte** yang juga menyatakan sebagai sebuah permintaan.

#### **B.15.2. Aussagesätze im Präsens oder Futur**

1. *Ziegenkäse muss über nacht durchziehen* (keju kambing harus di biarkan semalaman)

**Analisis:** *Aufforderungssätze* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *Ziegenkäse*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Modalverb* yang berada pada posisi kedua dan kata kerja *Infinitiv* yang berada pada posisi terakhir, kata kerja pada kalimat tersebut berupa *Modalverb muss* dari kata **müssen** dan **durchziehen** sebagai kata kerja *Infinitiv*. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca membaca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

2. ...*Das übrige Würzöl kann man zum Marinieren von Salaten verwenden.*



(Minyak bumbu yang tersisa bisa digunakan untuk membumbui salad)

**Analisis:** *Aufforderungssätze* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *man*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Modalverb* yang berada pada posisi kedua dan kata kerja *Infinitiv* yang berada pada posisi terakhir, kata kerja pada kalimat tersebut berupa *Modalverb kann* dari kata *können* dan *verwenden* sebagai kata kerja *Infinitiv*. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca membaca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

### B.15.3. *Infinitivkonstruktionen*

1. *Am Vortag Pfeffer im Mörser zerstoßen ...* (Pertama-tama tumbuk merica dalam tumbukan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni *zerstoßen*. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Pfeffer*.

2. *...Orange heiß waschen, trocken tupfen ...* (Cuci jeruk dengan air panas dan keringkan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **waschen**, dan **tupfen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Orange*.

3. ...*Mit dem Sparschäler Schale dünn abziehen, Saft auspressen*... (Kupas tipis kulitnya dengan pengupas, peras jeruknya)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abziehen**, dan **auspressen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *dem Sparschäler*.

4. ...*Orangenschale mit 300 ml Öl, Thymianzweigen sowie Pfeffer auf etwa 80 Grad erhitzen*... (Tumis kulit jeruk dengan 300 ml minyak, bersama tangkai daun *Thymian* dan juga merica sekitar 80 derajat)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **erhitzen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Orangenschale mit 300 ml Öl, Thymianzweigen* dan *Pfeffer*.

5. ...*Das Würzöl abkühlen lassen, dann zusammen mit dem Ziegenkäse in ein verschließbares Gefäß füllen*... (Biarkan dingin minyak bumbu tadi, lalu masukkan keju kambing ke dalam wadah yang bisa ditutup)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abkühlen lassen** dan **füllen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Das Würzöl* dan *dem Ziegenkäse*.

6. ...*Käse über Nacht im Öl **durchziehen lassen***. (Rendam keju dalam minyak semalaman)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***durchziehen lassen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Käse*.

7. *Am Tag darauf den Backofen auf 100 Grad (Umluft: 90 Grad) **vorheizen** ...*  
(Keesokannya panaskan oven hingga 100 derajat (tekanan udara: 90 derajat))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***vorheizen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *den Backofen*.

8. ...*Ein Blech mit Backpapier **belegen***. (Lapisi nampan dengan kertas roti)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***belegen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Ein Blech mit Backpapier*.

9. *Tomaten **waschen, halbieren**, mit der Schnittfläche nach oben aufs Blech **legen** ...*  
(Cuci tomat, potong setengahnya, letakkan di atas nampan dengan permukaan yang terpotong menghadap ke atas)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **waschen**, **halbieren**, dan **legen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Tomaten* dan *der Schnittfläche*.

10. ...**Salzen**, **pfeffern**, mit Orangensaft sowie übrigem Olivenöl (20 ml) **beträufeln** ...  
(Peras jus jeruk dan tambahkan minyak zaitun (20 ml) serta garam dan merica)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **Salzen**, **pfeffern** dan **beträufeln**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Orangensaft* dan *Olivenöl*.

11. ...*Tomaten im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten* **trocknen**, dabei die Ofentür einen Spalt **offen lassen** (evtl. einen Kochlöffelstiel in die Ofentür **klemmen**).  
(Keringkan tomat di oven yang sudah dipanaskan selama 60 menit, biarkan pintu oven terbuka (jika perlu jepit dengan sendok))

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **trocknen**, **offen lassen** dan **klemmen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Tomaten* dan *die Ofentür*.

12. *Brot in Streifen* **schneiden** ... (Potong roti memanjang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **schneiden**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Brot*.

13. ...40 ml von der Olivenöl-Marinade **abnehmen**, in einer Pfanne **erhitzen** ...  
(Tuangkan 40 ml minyak zaitun yang telah dibumbui, lalu panaskan dalam wajan)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***abnehmen***, dan ***erhitzen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *40 ml von der Olivenöl-Marinade* dan *einer Pfanne*.

14. ...*Brot darin auf beiden Seiten braun* ***rösten***, dann leicht ***salzen***... (Panggang roti hingga kedua bagiannya berwarna kecoklatan, lalu berikan sedikit garam)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***rösten***, dan ***salzen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Brot*.

15. ...*Marinierten Käse mit Röstbrot und Ofentomaten* ***servieren***... (Sajikan keju yang telah dibumbui dengan roti panggang dan tomat yang telah di oven)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***servieren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Marinierten Käse mit Röstbrot und Ofentomaten*.

## B.16. Analisis Resep Masakan ke-16

Judul resep masakan pada sumber data ke-16 adalah: *Früchtebrot mit Gorgonzola und Rosmaringlee* (hlm. 85). Pada resep masakan ini terdapat 15

kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (1 kalimat) dan *Infinitivkonstruktionen* (14 kalimat) yaitu sebagai berikut:

#### **B.16.1. Aussagesatz im Präsens oder Futur**

##### **1. *Das braucht man: Kastenform (18–20 cm lang; inhalt: ca. 800 ml)***

(Yang dibutuhkan: loyang kue (panjangnya 18-20 cm, isinya 800 ml))

**Analisis:** *Aufforderungssätze* pada kalimat di atas memakai struktur kalimat

*Aussagesätze im Präsens oder Futur*, hal ini dapat dilihat dari struktur kalimatnya yang memiliki subjek yaitu *man*, selain itu dapat dilihat pula dari kata kerja yang terdapat pada kalimat tersebut yakni menggunakan bentuk *Vollverb*, kata kerja pada kalimat tersebut adalah ***braucht*** dari kata kerja ***brauchen*** yang berada pada posisi kedua setelah subjek kalimat. Dalam kalimat tersebut *Aussagesätze* yang digunakan adalah dalam bentuk *Präsens* karena hal itu berpengaruh pada saat pembaca membaca resepnya. Setelah membaca resep, pembaca akan langsung mengerjakan apa yang diperintahkan dalam instruksi resep masakan tersebut.

#### **B.16.2. Infinitivkonstruktionen**

##### **1. *Backofen auf 170 Grad (Umluft: 150 Grad) heizen...* (Panaskan oven sampai 170 derajat (tekanan udara: 150 derajat))**

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***heizen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Backofen*.

2. ...*Form mit 25 g Butter **ein fetten**. Ingwer fein **schneiden**, Cranberrys **hacken**...*  
(Oles loyang dengan 25 g mentega. Kupas jahe, cincang *Cranberry*)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **ein fetten**, **schneiden** dan **hacken**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu 25 g *Butter*, *Ingwer* dan *Cranberrys*.

3. ...*Beides im Rum **marinieren** und mit 1 EL Mehl **mischen**...* (Rendam keduanya dalam rum dan campurkan dengan 1 sendok makan tepung)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **marinieren**, dan **mischen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *im Rum* dan *1 EL Mehl*.

4. ...*Übriges Mehl mit Backpulver **vermengen**....* (Campurkan sedikit tepung dengan soda kue)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **vermengen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Zwiebeln*.

5. ...*Übrige Butter (150 g) mit Zucker und Salz sehr schaumig **schlagen**...* (Kocok 150 g mentega dengan gula dan garam hingga berbuih)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut

merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***schlagen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Butter (150 g) mit Zucker dan Salz*.

6. ...*Eier nach und nach **einzel**n gründlich **darunterrühren**, dann löffelweise den Mehl-Mix und die Crème fraîche...* (Masukkan satu persatu telur, lalu tambahkan campuran tepung dan krim)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***einzel*n** dan ***darunterrühren***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Eier* dan *den Mehl-Mix und die Crème fraîche*.

7. ...*Zuletzt die Rumfrüchtemischung und alle Mandeln **unterheben**...* (Terakhir tambahkan campuran rum dan buah serta kacang almond)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***unterheben***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Rumfrüchtemischung*.

8. ...*Teig in die Backform **füllen***. (Tuangkan adonan ke dalam loyang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***füllen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *die Backform*.



9. *Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene ca. 70 Minuten **backen**, nach 35 Minuten die Temperatur auf 140 Grad **reduzieren**...* (Panggang adonan kue di oven selama 70 menit, kurangi suhu sampai 140 derajat setelah dipanggang 35 menit)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **backen** dan **reduzieren**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Kuchen*.

10. *...Früchtebrot **abkühlen lassen**, aus der Form **stürzen**.* (Biarkan dingin roti buah yang telah jadi, lalu lepaskan dari loyang)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **abkühlen lassen**, dan **stürzen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Früchtebrot* dan *der Form*.

11. *Rosmarinnadeln von 2 Zweigen **hacken**, mit Säften, Gelierzucker und Essig 3 Minuten sprudelnd **kochen**...* (Petik 2 daun ranting rosemary, lalu masak dengan jus, gula agar-agar dan cuka selama 3 menit hingga bergelembung)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni **hacken** dan **kochen**. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Rosmarinnadeln*, *Säften*, *Gelierzucker* dan *Essig*.

12. *...Durch ein Sieb **geben**, zusammen mit dem 3. Rosmarinzweig in ein Glas **füllen**...* (Saring dengan saringan, lalu isi gelas dengan 3 tangkai rosemary ke dalam gelas)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***geben*** dan ***füllen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *ein Sieb* dan *dem 3. Rosmarinzweig*.

13. ...*Glas verschließen, Gelee abkühlen lassen* ... (Tutup gelas dan biarkan agar-agar menjadi dingin)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***verschließen*** dan ***abkühlen lassen***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Glas*.

14. ...*Käse portionieren und mit Gelee sowie Früchtebrotsscheiben anrichten*.  
(Hidangkan potongan kue buah dengan agar-agar dan keju)

**Analisis:** Kalimat ini memiliki struktur kalimat *Infinitivkonstruktionen*, karena dilihat dari kalimatnya, kata kerja berada pada posisi akhir kalimat dan kata kerja tersebut merupakan bentuk *Infinitiv* yakni ***portionieren*** dan ***anrichten***. Pada kalimat tersebut tidak ada subjek, tetapi terdapat objek yaitu *Käse*.

### C. Interpretasi

Berdasarkan hasil analisis data dapat diinterpretasikan bahwa, jenis *Aufforderungssätze* yang sering digunakan dalam pembentukan teks resep masakan berbahasa Jerman adalah *Infinitivkonstruktionen*. Hal itu disebabkan karena dalam pembentukan struktur kalimatnya, *Infinitivkonstruktionen* tidak memerlukan subjek

karena resep masakan bersifat universal, ditujukan untuk semua orang yang membaca resep tersebut tidak ditujukan kepada satu orang saja. Kalimat ini juga tidak memerlukan tempus dan modus dalam kalimatnya karena resep masakan bersifat fleksibel dapat dibaca kapan saja sesuai kebutuhan, dalam kalimat resep masakan juga tidak memerlukan penggambaran terhadap ungkapan yang diutarakan. Tetapi sebuah resep masakan tetap memerlukan objek dalam kalimatnya untuk melengkapi kata kerja dari instruksi yang diperintahkan. Selain itu, dalam penulisan resep masakan dengan menggunakan *Infinitivkonstruktionen*, dibentuk secara singkat yaitu hanya terdiri dari objek kalimat dan kata kerja saja. Meskipun kalimatnya dituliskan secara singkat, instruksi yang diperintahkan dalam resep masakan tersebut harus tetap jelas dan dapat dimengerti oleh pembaca, agar pembaca dapat melakukan instruksi resep masakan dengan baik dan benar. Oleh karena itu, *Infinitivkonstruktionen* merupakan jenis kalimat *Aufforderung* yang sering dipakai dalam pembentukan teks resep masakan. Selain *Infinitivkonstruktionen* terdapat pula jenis *Aufforderungssätze* lain yang muncul dalam pembentukan sebuah teks resep masakan, yakni: *Aussagesätze im Präsens oder Futur* dan *Imperativsätze*.

Selanjutnya klasifikasi bentuk *Aussagesätze im Präsens oder Futur* yang muncul dalam pembentukan teks resep masakan adalah, pembentukan teksnya ada dua macam yakni dengan *Vollverb* dan *Modalverb*. Selain itu pembentukan teks resep masakan dengan struktur kalimat ini terdapat subjek yang ada pada kalimat tersebut, tetapi subjek tersebut masih bersifat umum, yaitu: *man*. Dalam teks resep masakan

yang telah dianalisis, jenis *Modalverb* yang sering muncul dalam pembentukan teks resep masakan adalah *müssen* dan *können*.

Klasifikasi bentuk ***Imperativsätze*** yang muncul dalam pembentukan teks resep masakan adalah, pembentukan teksnya. Bentuk *Imperativsätze* yang digunakan dalam pembentukan resep masakan adalah bentuk *Imperativsätze* dalam bentuk alternatif lain atau *Ersatzformen*. Bentuk lain pada contoh kalimat tersebut memakai bentuk *Infinitiv*. Hal tersebut dapat dilihat dari kata kerjanya yaitu ***beachten***, tetapi pada kalimat tersebut memiliki fungsi sebagai sebuah perintah yaitu untuk memperhatikan sesuatu. Selain itu pada pembentukan kalimatnya, pada kalimat tersebut ditambahkan dengan partikel ***bitte*** yang juga menyatakan sebagai sebuah permintaan. Dalam resep masakan yang telah dicontohkan pada analisis yaitu sebagai berikut: ***bitte beachten***.

Selain dari ketiga jenis *Aufforderungssätze* yang telah dijabarkan sebelumnya yaitu, *Imperativsätze*, *Aussagesätze im Präsens oder Futur*, dan *Infinitivkonstruktionen*, tidak ada lagi bentuk *Aufforderungssätze* lain seperti: *Fragesätze*, *Konjunktiv Präsens und Pronomen man*, *isolierte Nebensätze*, dan *Einwortsätze* yang muncul dalam pembentukan resep masakan. Berikut penjelasannya; Teks resep masakan tidak dituliskan dengan menggunakan *Fragesätze* karena teks ini berisi instruksi atau petunjuk dan berfungsi sebagai sebuah perintah bukan sebuah pertanyaan. Untuk penggunaan *Konjunktiv Präsens und Pronomen man* dalam pembentukan sebuah teks resep masakan sudah tidak digunakan lagi, hal ini telah dijelaskan oleh Helbig bahwa

resep masakan dengan bentuk kalimat ini sudah tergeserkan dengan penggunaan *Infinitivkonstruktionen*. Selain itu karena bentuk kalimat dalam teks resep masakan yang bersifat universal tidak memerlukan subjek pada kalimatnya sehingga jenis kalimat ini sudah tidak dipakai dalam pembentukan teks resep masakan. Pada pembentukannya resep masakan juga tidak terdapat *Nebensatz* dalam kalimatnya karena resep masakan dibentuk secara singkat ada *Nebensatz* dalam kalimatnya agar pembaca mudah memahami isi dari teks resep masakan, sehingga kalimat *Aufforderung* dengan jenis *isolierte Nebensätze* tidak muncul dalam pembentukan kalimat teks resep masakan. Bentuk kalimat *Aufforderung* lain yang juga tidak muncul dalam teks resep masakan adalah *Einwortsätze*, meskipun teks resep masakan dibentuk secara singkat tetapi dalam pembentukan kalimatnya, resep masakan ini terdiri paling sedikit dua kata yang terdiri dari objek dan kata kerja, agar perintah yang diutarakan dapat tersampaikan. Oleh karena itu kalimat *Aufforderung* dengan jenis ini juga tidak dipakai dalam pembentukan teks resep masakan.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan bahwa, dari 16 resep masakan pada majalah *Lust auf Genuss*, terdapat 341 data kalimat yang memiliki fungsi *Aufforderung* berupa: *Infinitivkonstruktionen* (324 kalimat), *Aussagesätze im Präsens oder Futur* (13 kalimat) dan *Imperativsatz* (4 kalimat). Sedangkan jenis-jenis *Aufforderungssätze* yang tidak terdapat dalam pembentukan resep masakan adalah: *Fragesätze*, *Konjunktiv Präsens und Pronomen **man***, *isolierte Nebensätze*, dan *Einwortsätze*.

#### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan bagi peneliti lain yang ingin meneliti tentang jenis-jenis *Aufforderungssätze*, dapat memilih teks bacaan lain agar dapat memperkaya pengetahuan tentang teks bacaan yang dapat dibentuk oleh *Aufforderungssätze*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bensch, N. (2016). *Der Imperativ*. Diperoleh 23 Januari 2018, dari <http://mein-deutschbuch.de/imperativ.html>
- Brinker, K. (2005). *Linguistische Textanalyse – eine Einführung Grundbegriffe und Methoden*. München: Erich Schmidt Verlag.
- Chaer, A. (2009). *Sintaksis Bahasa Indonesia: Pendekatan Proses*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Chaer, A. (2007). *Linguistik Umum*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Duden. (2009). *Duden Die Grammatik 4*. Mannheim: Bibliographisches Institut AG.
- Duden. (2007). *Duden Richtiges und Gutes Deutsch 9*. Mannheim: Bibliographisches Institut AG.
- Engel, U., & Tertel, R. K. (1993). *Kommunikative Grammatik Deutsch als Fremdsprache*. München: Iudicium Verlag.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2013). *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hauschild, A. (2014). *PONS Praxis-Grammatik (Deutsch als Fremdsprache)*. Jakarta: PT. Katalis Mitra Plaosan.
- Helbig, B., & Buscha, J. (1996). *Deutsche Grammatik – Ein Handbuch für den Ausländerunterricht*. Leipzig: Enzyklopädie Verlag.

- Helbig, G. (1991). *Deutsche Grammatik – Grundfragen und Abriß*. München: Iudicium Verlag.
- Helbig, G. (1990). *Deutsche Grammatik – Ein Handbuch für den Ausländerunterricht*. Leipzig: Enzyklopädie Verlag.
- Heuken, A. (2009). *Kamus Jerman Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Neubold, J. (2011). *Pons Gramatika Ringkas Bahasa Jerman*. Jakarta: Katalis.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.



## Lampiran 1. Judul Resep Masakan

Tabel 1. Judul Resep Masakan

| No. | Judul Resep Masakan  | Halaman |
|-----|--|---------|
| 1.  | <i>Eingelegter Saibling mit Feldsalat und Kartoffelstroh</i>                 | 16      |
| 2.  | <i>Kleine Lachsforellenpakete- mit Melonen-Relish und Brunnenkressesalat</i> | 18      |
| 3.  | <i>In Lardo gebratene Jakobsmuscheln auf Lisensalat</i>                      | 20      |
| 4.  | <i>Beef Tea mit Schlemmerschnitte</i>  | 32      |
| 5.  | <i>Maronenschaumsuppe mit Ziegenkäse-Wan-Tan</i>                             | 32      |
| 6.  | <i>Getrüffelte Käsesuppe mit Selleriestroh</i>                               | 34      |
| 7.  | <i>Roastbeef mit Meerrettich-kruste &amp; Rote-Bete-Relish</i>               | 52      |
| 8.  | <i>Rinderfilet mit Backpflaumen auf Lebkuchensauce</i>                       | 55      |
| 9.  | <i>Sauerbraten vom Hirsch-filet mit Endivienpäckchen</i>                     | 56      |
| 10. | <i>Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme</i>  | 57      |
| 11. | <i>Fond-Fondue mit Edelfisch und Jakobsmuscheln</i>                          | 58      |
| 12. | <i>Englischer Plum Pudding</i>   | 80      |
| 13. | <i>Bratapfel-Terrine mit Tonkabohnenschaum</i>                               | 82      |
| 14. | <i>Glasierter Schoko-Crêpe mit Pekannuss-Parfait</i>                         | 83      |
| 15. | <i>Marinierter Mini-Ziegenkäse mit Ofentomaten</i>                           | 85      |
| 16. | <i>Früchtebrot mit Gorgonzola und Rosmaringlee</i>                           | 85      |

## Lampiran 2. Rekapitulasi Hasil Analisis Data

Tabel 2. Rekapitulasi Hasil Analisis Data

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>   | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |   | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1     | <i>Eingelegter Saibling mit Feldsalat und Kartoffelstroh</i> (hlm. 16) | 1    | <i>Orangen heiß waschen</i> (cuci jeruk dengan air panas)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 2    | <i>...Schale mit Sparschäler dünn abziehen, Saft auspressen...</i> (kupas dengan alat pengupas, peras sari jeruknya).                       |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 3    | <i>...Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden...</i> (kupas bawang bombai, potong-potong berbentuk cincin)                                    |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 4    | <i>...Im Öl kurz andünsten...</i> (tumis sebentar dalam minyak)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 5    | <i>...Filets von evtl. Vorhandenen Gräten befreien, abrausen, trocken tupfen...</i> (pisahkan daging dari tulangnya, kuliti, dan keringkan) |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 6    | <i>...Filets in je 2-3 Stücke schneiden und salzen.</i> (potong-potong fillet menjadi 2-3 bagian dan beri garam)                            |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 7    | <i>Zucker in einer Pfanne karamellisieren...</i> (masak gula dalam wajan sampai menjadi karamel)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 8    | <i>...Mit Orangensaft und 150 ml Essig ablöschen, Karamell loskochen...</i> (campur jus jeruk dan 150 ml cuka, masak bersama karamel)       |                                  |   |   |   |   |   | X |

### Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1     | Eingelegter Saibling mit Feldsalat und Kartoffelstroh (hlm. 16) | 9    | ...Orangenschalen, Wein, Zwiebeln, Gewürze <b>zugeben</b> , <b>aufkochen</b> , 10 Minuten <b>ziehen lassen</b> ... (tambahkan kulit jeruk, anggur, bawang bombai, dan rempah-rempah, rebus, diamkan selama 10 menit)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 10   | ...Erneut <b>aufkochen</b> , Fisch <b>einlegen</b> , Vom Herd <b>nehmen</b> ... (selagi direbus, masukkan ikan, lalu angkat)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | ...Fisch im Würzsud gar <b>ziehen</b> und bei Zimmertemperatur <b>abkühlen lassen</b> (evtl. Sogar über Nacht kühl gestellt <b>ziehen lassen</b> ). (angkat ikan dari rebusan rempah-rempah dan biarkan dingin pada suhu kamar. Atau bisa juga dibiarkan semalaman) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | Salat <b>putzen</b> ... (cuci sayuran)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 13   | ...Ahornsirup mit Senf, übrigem Essig (40ml) und Distelöl <b>verrühren</b> , <b>salzen</b> , <b>pfeffern</b> ... (aduk sirup maple dengan mustar, sisa cuka (40 ml) dan minyak safflower, beri garam, serta lada)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 14   | ...Kartoffelstroh <b>zubereiten</b> ... (siapkan kentang jerami)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 15   | Kurz vorm Servieren Feldsalat mit dem Dressing <b>marinieren</b> ... (sebelum disajikan, rendam daun selada dengan sausnya)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 16   | ...Fischfilets mit etwas Sud auf Tellern <b>anrichten</b> und mit dem marinierten Feldsalat sowie dem Kartoffelstroh <b>servieren</b> . (susun ikan fillet di atas piring, tuang sedikit kuah rebusan, sajikan bersama dengan daun selada dan kentang jerami)       |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>   | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |   | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 2     | <i>Kleine Lachsforellen-pakete-mit Melonen-Relish und Brunnenkressesalat</i> (hlm. 18) | 1    | <i>Bitte <b>beachten</b></i> (harap diperhatikan)   | X                                |   |   |   |   |   |   |
|       |  | 2    | <i>Das Fischfilet <b>muss</b> 2 Tage im Sud <b>marinieren</b></i> (Ikan fillet harus direndam selama 2 hari dalam saus).  |                                  |   | X |   |   |   |   |
|       |  | 3    | <i>...(man <b>braucht</b> 2 Streifen für jedes Bündel)...</i> (dibutuhkan 2 irisan untuk tiap paket ikan)   |                                  |   | X |   |   |   |   |
|       |  | 4    | <i>Zwei Tage vor dem Essen das Fischfilet kalt <b>abbrausen</b>, trocken <b>tupfen</b> ....</i> (dua hari sebelum dimakan, ikan fillet di siram dengan pancuran air dingin, lalu keringkan)                   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 5    | <i>...Fisch kräftig <b>salzen</b> und leicht <b>zuckern</b>...</i> (taburi ikan dengan banyak garam dan sedikit gula)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 6    | <i>Vom Basilikum 8 Blätter <b>beiseitelegen</b>, übriges Basilikum grob <b>hacken</b>...</i> (Beri daun basil sebanyak 8 lembar, dan potong-potong)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 7    | <i>...Zitrusfrüchte heiß <b>waschen</b>, trocken <b>tupfen</b>...</i> (cuci jeruk dengan air panas, lalu keringkan)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 8    | <i>...Von je 2 Zitronen und Orangen die Schale mithilfe eines Sparschälers dünn <b>abtrennen</b>...</i> (kupas kulit 2 lemon dan jeruk dengan memakai pengupas)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 9    | <i>...Alle Früchte <b>auspressen</b>, Saft mit den Schalen sowie dem gehackten Basilikum <b>vermengen</b>...</i> (peras sari buah, campurkan sari buah bersama kulitnya dan daun basil yang telah dicincang). |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 2     | Kleine Lachsforellen-pakete-mit Melonen-Relish und Brunnenkressesalat (hlm. 18) | 10   | ...Das Fischfilet im Zitrusud kalt <b>stellen</b> und 48 Stunden darin <b>marinieren</b> ... (rendam selama 48 jam ikan fillet ke dalam saus jeruk yang telah didinginkan)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | Am Tag des Festessens Fisch aus dem Sud <b>nehmen</b> und vom Fischfilet 8 große, dünne Scheiben <b>abschneiden</b> ... (saat ingin digunakan, ambil ikan dari rendaman saus dan iris menjadi 8 potong)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | ...Übrigen Fisch fein <b>würfeln</b> . Gurke <b>schälen</b> , <b>halbieren</b> , Kernchen <b>entfernen</b> ... (sisir ikan dipotong dadu, kupas timun, belah menjadi dua dan buang bijinya)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 13   | ...Gurke fein <b>würfeln</b> , mit den Fischwürfeln <b>mischen</b> ... (potong timun menjadi dadu dan aduk bersama ikan yang telah dipotong dadu)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 14   | Tatar mit Salz und Pfeffer <b>abschmecken</b> ... (bumbui dengan saus tartar, garam, dan merica)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 15   | ...Fischtatar zusammen mit je 1 Basilikumblatt auf den dünnen Fischeisbeiben <b>verteilen</b> und alles zu kleinen Paketen <b>formen</b> ... (bagikan ikan yang sudah diberi saus tartar dan 1 lembar daun basil ke dalam irisan ikan dan bentuk menjadi paketan kecil) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 16   | Für das Relish Melone von Schale sowie Kernen <b>befreien</b> , Fruchtfleisch sehr fein <b>würfeln</b> ... (untuk menikmatinya, pisahkan daging buah melon dari biji dan kulitnya, lalu potong-potong dadu)   |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 2     | Kleine Lachsforellen-pakete-mit Melonen-Relish und Brunnenkressesalat (hlm. 18) | 17   | ...Limette heiß <b>waschen</b> , trocken <b>tupfen</b> . Schale fein <b>abreiben</b> , Saft <b>auspressen</b> .... (cuci jeruk nipis dengan air panas, lalu keringkan. Gosokkan kulitnya, peras sari jeruknya)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 18   | ....Lauchzwiebeln <b>putzen</b> , aus dem Grün 16 lange, dünne Streifen zum Binden der Lachsforellenpakete <b>schneiden</b> ... (Bersihkan daun bawang, iris sebanyak 16 buah memanjang pada bagian yang hijaunya untuk mengikat paketan ikan yang telah dibuat sebelumnya)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 19   | ...Übrige Lauchzwiebelteile in feine Ringe <b>schneiden</b> . Die Lauchzwiebelstreifen am besten in kochendem Wasser kurz <b>blanchieren</b> ... (potong sisa daun bawang berbentuk cincin. Rebus daun bawang yang telah diiris memanjang ke dalam air mendidih)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 20   | Chilischote <b>halbieren</b> , <b>entkernen</b> und sehr fein <b>schneiden</b> ... (potong cabai rawit menjadi 2 bagian, keluarkan bijinya dan iris tipis-tipis)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 21   | ...30 ml Limettensaft mit Melonenwürfeln, Limettenschale, Lauchzwiebelringen, Chili sowie dem Limettenöl <b>vermengen</b> . Mit Zucker und Salz <b>abschmecken</b> ... (campurkan 30 ml perasan jeruk nipis dengan melon yang telah dipotong dadu, bersama irisan jeruk nipis, irisan daun bawang dan minyak jeruk nipis. Lalu bumbui dengan gula dan garam) |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

- |                                       |  |                            |
|---------------------------------------|--|----------------------------|
| 1. Imperativsätze                     | 4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man | 7. Infinitivkonstruktionen |
| 2. Fragesätze                         | 5. Isolierte Nebensätze                |                            |
| 3. Aussagesätze im Präsens oder Futur | 6. Einwortsätze                        |                            |

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 2     | Kleine Lachsforellen-pakete-mit Melonen-Relish und Brunnenkressesalat (hlm. 18) | 22   | ...Relish kurz vorm Anrichten zum Abtropfen in ein Sieb <b>geben</b> , Sud dabei <b>auffangen</b> ... (saring ampasnya dan ambil sausnya)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 23   | Brunnenkresse <b>putzen</b> , <b>waschen</b> , trocken <b>schütteln</b> und mit etwas Sud vom Relish <b>marinieren</b> ... (bersihkan daun selada, cuci dan keringkan, kemudian masukkan ke dalam saus)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 24   | Fischpakete mit den Lauchzwiebelstreifen <b>umwickeln</b> ; dafür je 2 Streifen über Kreuz <b>legen</b> und über dem Päckchen <b>zusammenbinden</b> ... (bungkus paket ikan dengan irisan daun bawang, tiap bagian diikat dengan 2 irisan menyilang dan ikat bersama-sama dengan bungkusannya) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 25   | ...Fischpakete mit dem Relish <b>anrichten</b> und mit dem Brunnenkressesalat <b>garnieren</b> ... (letakkan paketan ikan dan hiaslah dengan daun selada)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 26   | ...Für den Melba-Toast Brotscheiben von der Rinde <b>befreien</b> . Scheiben diagonal <b>halbieren</b> , im Toaster oder Ofen goldgelb <b>rösten</b> und zu den Fischpaketen <b>servieren</b> ... (untuk potongan roti panggang Melba, pisahkan roti dengan kulit luarnya)                     |                           |   |   |   |   |   | X |
| 3     | In Lardo gebratene Jakobsmuscheln auf Linsensalat (hlm. 20)                     | 1    | ...Den Linsensalat <b>kann man</b> mithilfe von hohen Anrichte- oder Dessertringen mittig auf den Tellern <b>platzieren</b> ... (salat lentil ini dapat pula diletakkan di atas piring dengan bantuan talangan yang tinggi atau dapat pula disajikan bersama makanan pencuci mulut)            |                           |   | X |   |   |   |   |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

- |                                       |  |                            |
|---------------------------------------|--|----------------------------|
| 1. Imperativsätze                     | 4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man | 7. Infinitivkonstruktionen |
| 2. Fragesätze                         | 5. Isolierte Nebensätze                |                            |
| 3. Aussagesätze im Präsens oder Futur | 6. Einwortsätze                        |                            |

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 3     | In Lardo gebratene Jakobsmuscheln auf Lisensalat (hlm. 20) | 2    | Für den Salat die Linsen 60 Minuten in kaltem Wasser <b>einweichen</b> , in ein Sieb <b>abgießen</b> und <b>abtropfen lassen</b> ... (untuk saladnya, rendam biji lentil ke dalam air dingin selama 60 menit, tiriskan dengan saringan) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 3    | ...Orange heiß <b>waschen</b> , trocken <b>tupfen</b> , Schale fein <b>abreiben</b> , Saft <b>auspressen</b> . (Cuci jeruk dengan air panas dan keringkan, gosokkan kulitnya dengan halus lalu peras sari jeruknya)                     |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 4    | Schalotten <b>abziehen</b> , Suppengemüse <b>putzen</b> , nach Bedarf <b>schälen</b> ... (kupas bawang merah, bersihkan sayuran untuk sup dan kupas seperlunya)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 5    | ...Die Schalotten sowie das Suppengemüse fein <b>würfeln</b> und alles in einem Topf in 30 ml Olivenöl <b>andünsten</b> ... (tumis bawang merah dan sayur sup yang telah dipotong-potong dengan 30 ml olive oil)                        |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 6    | Linsen <b>dazugeben</b> und mit <b>andünsten</b> ... (masukkan biji lentil dan tumis bersama)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 7    | ...Mit 500 ml Fond <b>ablöschen</b> , <b>aufkochen lassen</b> ... (masak dengan 500 ml air kaldu, didihkan)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 8    | ...Linsen etwa 20 Minuten <b>garen</b> , bis sie die Flüssigkeit komplett aufgenommen haben und weich <b>sind</b> ... (masak biji lentil selama 20 menit, hingga benar-benar empuk dan kuahnya meresap)                                 |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 9    | ...Evtl. noch etwas Fond oder Wasser <b>nachgießen</b> . (bisa juga tambahkan lagi air kaldu atau air)  |                           |   |   |   |   |   | X |

Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen



| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 3     | In Lardo gebratene Jakobsmuscheln auf Linsensalat (hlm. 20) | 10   | Inzwischen Zucker in einem Topf <b>schmelzen lassen</b> ...<br>(sementara itu, lelehkan gula dalam panci)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | ...Mit ca. 60 ml Essig und dem Orangensaft <b>ablöschen</b> und den Karamell <b>loskochen</b> , bis sich der Zucker aufgelöst hat...<br>(tambahkan 60 ml cuka dan jus jeruk, dan rebus karamel sampai gula larut...) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | ...Karamell zusammen mit der Orangenschale sowie mit 40 g Butter zu den gegarten Linsen <b>geben</b> ... (tambahkan karamel, kulit jeruk dan 40 g mentega ke dalam biji lentil yang dimasak)                         |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 13   | ...Linsensalat mit Salz, Pfeffer und dem Honigessig pikant <b>abschmecken</b> ...(bumbui salad biji lentil dengan garam, merica dan cuka madu sampai gurih)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 14   | Jakobsmuscheln mit einem Messer <b>öffnen</b> , dabei den weißen Muskel von der oberen Schale <b>trennen</b> ... (buka kerang dengan pisau, pisahkan otot putih dari cangkang atas)                                  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 15   | ...Muschelfleisch von der Schale <b>lösen</b> und von Innereien und Rogen (Corail) <b>befreien</b> ... (lepas kerang dari cangkangnya dan bersihkan kotorannya)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 16   | Ausgelöstes Muschelfleisch kalt <b>abbrausen</b> , trocken <b>tupfen</b> und evtl. leicht <b>salzen</b> ... (bilas kerang dengan air dingin, dan keringkan. Beri garam jika perlu)                                   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 17   | ...Speckscheiben längs <b>halbieren</b> ... (iris menjadi dua bagian)  |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 3     | In Lardo gebratene Jakobsmuscheln auf Linsensalat (hlm. 20) | 18   | ...Jede Muschel mit 1 Basilikumblatt in eine halbierte Scheibe Lardo <b>einwickeln</b> ... (bungkus kerang dengan satu lembar daun basil dan irisan Lardo)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 19   | ...Nach Belieben je 4 Jakobsmuscheln auf einen Spieß <b>stecken</b> ... (tusuk 4 buah kerang ke tusuk sate)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 20   | Pilze <b>putzen</b> , evtl. klein <b>schneiden</b> ... (bersihkan jamur dan bisa dipotong kecil-kecil)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 21   | Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in der restlichen Butter (50 g) bei mittlerer Hitze <b>braten</b> ... (sebelum disajikan, goreng kerang dalam wajan dengan (50 g) sisa mentega)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 22   | ...Schale fein <b>abreiben</b> , Saft <b>auspressen</b> ... (gosokkan kulitnya dengan halus lalu peras sari jeruknya)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 23   | ...Pilze mit Zitronensaft und Salz <b>abschmecken</b> ... (bumbui jamur dengan jus lemon dan garam)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 24   | Muscheln in einer beschichteten Pfanne im übrigen Olivenöl (15 ml) auf beiden Seiten jeweils 2–3 Minuten <b>braten</b> ... (goreng kedua bagian kerang dengan panci anti lengket menggunakan minyak zaitun (15ml) selama kurang lebih 2-3 menit) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 25   | ...Linsensalat auf Tellern <b>anrichten</b> ... (sajikan salad lentil di atas piring)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 26   | ...Jakobsmuscheln und Pilze dazu <b>anrichten</b> und nach Belieben mit Basilikum garniert <b>servieren</b> ... (letakkan kerang dan jamur lalu hias dengan daun basil sesuai keinginan)   |                           |   |   |   |   |   | X |

Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                             | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>   | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 4     | <i>Beef Tea mit Schlemmerschnitte</i> (hlm. 32) | 1    | <b>Bitte beachten</b> (harap diperhatikan)  | X                                |   |   |   |   |   |   |
|       |   | 2    | <b>Das braucht man:</b> Fleischwolf, 3 große einweckgläser mit Deckel (inhalt: je 750 ml) sowie 1 großer Topf. (Yang dibutuhkan: Penggiling daging dan 3 wadah besar dengan penutupnya (isi: 750 ml) dan 1 panci besar)   |                                  |   | X |   |   |   |   |
|       |   | 3    | den Fond bereits am Vortag <b>kochen</b> (buatlah kaldu sebelumnya)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 4    | Am Vortag Suppengemüse <b>putzen</b> , klein <b>schneiden</b> ... (Pertama-tama bersihkan sayuran, potong kecil-kecil)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 5    | ... Von den Beinscheiben die Knochen <b>auslösen</b> , das Fleisch bis zum nächsten Tag kalt <b>stellen</b> ... (Lepaskan daging dari tulangnya dan dinginkan sampai keesokan harinya)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 6    | ... Suppenfleisch lauwarm <b>abbrausen</b> und zusammen mit 5 l kaltem Wasser, den ausgelösten Knochen sowie dem Lorbeer in einen großen Topf <b>geben</b> , <b>aufkochen</b> und bei kleiner Hitze 2 Stunden <b>kochen</b> , dabei öfter <b>abschäumen</b> . (Bilas daging dengan air biasa lalu masukkan ke dalam panci besar dengan 5 liter air dingin beserta tulangnya dan daun salam, rebus dan masak dengan api kecil selama 2 jam, nantinya akan berbuih) |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 7    | Nach 2 Stunden das geputzte Suppengemüse <b>dazugeben</b> , alles 60 Minuten <b>kochen</b> ... (Setelah 2 jam, tambahkan sayuran sup yang telah dibersihkan dan masak selama 60 menit)  |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                      | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 4     | Beef Tea mit Schlemmerschnitte (hlm. 32) | 8    | ...Anschließend den Fond durch ein Tuch <b>passieren</b> (das Suppenfleisch anderweitig <b>verwenden</b> ), mit Salz <b>dezent abschmecken</b> und <b>abkühlen lassen</b> . Den kalten Fond <b>entfetten</b> . (Kemudian saring kaldu dengan menggunakan kain (gunakan daging supnya), bumbu dengan garam dan dinginkan. Hal ini dapat mengurangi lemak dari kaldunya) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 9    | Am Tag darauf das Beinfleisch klein <b>schneiden</b> ... (Pada keesokan harinya, cincang daging pada bagian kaki mejadi potongan kecil)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 10   | ...Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln <b>schälen</b> , <b>waschen</b> ... (Kupas wortel dan cuci seledri serta peterseli)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 11   | ...Etwa ein Drittel der Gemüsemenge fein <b>würfeln</b> , <b>beiseitestellen</b> ... (Sekitar sepertiga dari sayuran di potong-potong, dan sisihkan)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 12   | ...Übrige Gemüse grob <b>schneiden</b> und zusammen mit dem Beinscheibenfleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs <b>drehen</b> . (Potongan sayuran yang tersisa diaduk kasar bersama daging yang telah dicincang dengan menggunakan penggiling daging)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 13   | Gewürze im Mörser grob <b>zerstoßen</b> ... (Tumbuk bumbu-bumbu dengan penumbuk)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 14   | Eiweiß leicht <b>anschlagen</b> . (Siapkan putih telur)  |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                      | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 4     | Beef Tea mit Schlemmerschnitte (hlm. 32) | 15   | ...Gewürze, Eiweiß, durchgedrehten Fleisch-Mix, 1 TL Salz mit dem kalten Rinderfond gründlich <b>vermengen</b> ... (Aduk daging yang telah dicincang bersama rempah-rempah, putih telur, 1 sendok teh garam dan kaldu sapi, aduk hingga tercampur rata)          |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 16   | ...Alles auf die Einweckgläser <b>verteilen</b> ... (bagi rata ke dalam toples)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 17   | ...(Fond, der nicht in die Gläser passt, <b>beiseitestellen</b> )... (sisihkan kaldu yang tidak muat dalam gelas)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 18   | ...Gläser <b>verschließen</b> , in einem großen Topf auf ein Gitter <b>stellen</b> ... (setelah itu tutup wadahnya dan letakkan di dalam panci besar di atas terali)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 19   | ...So viel kochend heißes Wasser <b>angießen</b> , dass die Gläser zu etwa zwei Dritteln im Wasser <b>stehen</b> ... (Tuangkan air mendidih ke dalam panci sekitar dua pertiga air)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 20   | ...Zugedeckt bei kleiner Hitze (ca. 90 Grad, evtl. mit Ofenthermometer <b>kontrollieren</b> ) 3 Stunden <b>pochieren</b> . (Tutup panci dan kukus dengan menggunakan api kecil (sekitar 90 derajat, bisa diperiksa suhunya dengan termometer oven) selama 3 jam) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 21   | Beef Tea durch ein Tuch in einen Topf <b>passieren</b> , <b>erhitzen</b> ... (Panaskan daging yang telah diberi teh dan saring menggunakan kain)   |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                      | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 4     | Beef Tea mit Schlemmerschnitte (hlm. 32) | 22   | ...Die feinen Gemüseswürfel im restlichen Fond bissfest <b>kochen</b> . <b>Herausheben, abtropfen lassen, Fond anderweitig verwenden</b> . (Masak bumbu halus dan sayuran dengan kaldu, angkat dan tiriskan kaldunya)                                    |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 23   | Für die Schlemmerschnitte Rinderfilet von Fett und Sehnen <b>befreien</b> ... (Fillet daging sapi dan pisahkan dari lemak dan ototnya)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 24   | ...Fleisch klein <b>schneiden</b> , durch die feine Scheibe des Fleischwolfs <b>drehen</b> ... (Potong daging yang telah difillet menjadi potongan kecil dan cincang dengan penggiling daging)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 25   | ...Tatar mit Senf, Salz und Pfeffer <b>abschmecken</b> . (Bumbui dengan tartar, mustard, garam dan merica)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 26   | Weißbrot längs in 4 Streifen <b>schneiden</b> ... (Potong-potong roti menjadi 4 potongan memanjang)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 27   | ...Butter in einer großen Pfanne <b>aufschäumen</b> , Brot darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun <b>rösten</b> ... (Lelehkan mentega dalam wajan besar, panggang roti dengan api sedang hingga kedua bagiannya berwarna coklat keemasan) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 28   | ... <b>Herausheben, leicht salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen</b> ... (Angkat roti, taruh di atas kertas roti dan berikan sedikit garam)   |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                                 | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 4     | Beef Tea mit Schlemmerschnitte (hlm. 32)            | 29   | ...Zum Servieren das noch warme Brot dick mit dem Tatar <b>bestreichen</b> und mit kleinen Häufchen Kaviar <b>belegen</b> . (Untuk penyajiannya, oles saus tartar di atas roti yang masih hangat dan beri sedikit kaviar untuk isiannya)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 30   | Zum Servieren die Gemüswürfel in den Beef Tea <b>geben</b> , <b>erhitzen</b> , mit Salz und wenig Sojasauce <b>abschmecken</b> ... (Untuk penyajiannya, panaskan sayuran yang telah dipotong dadu bersama dengan daging yang telah diberi teh, lalu bumbui dengan garam dan sedikit kecap) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 31   | ...Beef Tea in Teller oder Schalen <b>verteilen</b> und mit den Tatar-Schnitten <b>servieren</b> . (Tuang daging ke dalam piring atau mangkuk dan sajikan dengan irisan tartar)  |                           |   |   |   |   |   | X |
| 5     | Maronenschaumsuppe mit Ziegenkäse-Wan-Tan (hlm. 32) | 1    | Gewürze im Mörser grob <b>zerstoßen</b> , in ein Teesäckchen <b>füllen</b> , dieses <b>verschließen</b> ... (Tumbuk bumbu-bumbu secara kasar dengan penumbuk, isi ke dalam kantong teh lalu tutup rapat)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 2    | ...Schalotten <b>abziehen</b> , wie die Esskastanien klein <b>schneiden</b> ... (Kupas bawang merah lalu potong kecil-kecil seperti kacang kenari)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 3    | ...Beides in einem Topf in 25 g Butter unter Rühren <b>andünsten</b> ... (Tumis keduanya di dalam panci dengan 25 g mentega lalu diaduk)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 4    | ...Wein und Fond <b>angießen</b> , <b>aufkochen</b> ... (Tambahkan Wein dan kaldu, masak hingga mendidih)  |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                                 | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 5     | Maronenschaumsuppe mit Ziegenkäse-Wan-Tan (hlm. 32) | 1    | <i>Gewürze im Mörser grob <b>zerstoßen</b>, in ein Teesäckchen <b>füllen</b>, dieses <b>verschließen</b> ...</i> (Tumbuk bumbu-bumbu secara kasar dengan penumbuk, isi ke dalam kantong teh lalu tutup rapat)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 2    | <i>...Schalotten <b>abziehen</b>, wie die Esskastanien klein <b>schneiden</b>...</i> (Kupas bawang merah lalu potong kecil-kecil seperti kacang kenari)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 3    | <i>...Beides in einem Topf in 25 g Butter unter Rühren <b>andünsten</b> ...</i> (Tumis keduanya di dalam panci dengan 25 g mentega lalu diaduk)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 4    | <i>...Wein und Fond <b>angießen</b>, <b>aufkochen</b> ...</i> (Tambahkan Wein dan kaldu, masak hingga mendidih)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 5    | <i>...Gewürzbeutel <b>hinzufügen</b> und alles zugedeckt bei kleiner Hitze in 25 Minuten weich <b>kochen</b>.</i> (Tambahkan bumbu halus dan masak dengan api kecil selama 25 menit sampai lembut)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 6    | <i>Inzwischen Käse in 6 quadratische Scheiben <b>schneiden</b>, diese diagonal <b>halbieren</b> ...</i> (Sementara itu, potong keju menjadi 6 buah potong persegi, lalu belah lagi menjadi 2 bagian)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 7    | <i>...Käse-Dreiecke mit je 1 Kräuterblatt <b>belegen</b> ...</i> (Bungkus masing-masing keju menggunakan 1 lembar daun herbal)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 8    | <i>...Teigblätter <b>ausbreiten</b>, mit verquirlten Eigelben <b>bestreichen</b>, je 1 Käsestück darin <b>einschlagen</b> ...</i> (Letakkan bungkus tadi, lalu oles dengan kuning telur yang telah dikocok, kemudian bungkus kembali dengan 1 lembar keju) |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen



| Resep | Judul Resep Masakan                                 | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 5     | Maronenschaumsuppe mit Ziegenkäse-Wan-Tan (hlm. 32) | 9    | ...Öl in einem Topf auf 180 Grad <b>erhitzen</b> , Wan Tan darin <b>ausbacken</b> , <b>herausheben</b> , auf Küchenpapier <b>abtropfen lassen</b> (Panaskan panci dengan minyak sampai 180 derajat lalu panggang pangsit Wan Tan, angkat, lalu tiriskan dengan tisu dapur) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 10   | Gewürzbeutel <b>entfernen</b> , Suppe <b>pürieren</b> und durch ein Sieb <b>passieren</b> ... (Pisahkan bumbu-bumbunya, lalu tuangkan sup dengan menggunakan saringan)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | ...Mit Salz und Pfeffer <b>abschmecken</b> ... (Bumbui dengan garam dan merica)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | ...Sahne steif <b>schlagen</b> ... (Kocok krim sampai berbusa)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 13   | ...Schnittlauch fein <b>schneiden</b> ... (Iris tipis daun bawang)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 14   | ...Kurz vorm Servieren übrige kalte Butter (50 g) in die Suppe <b>mixen</b> , Sahne <b>unterheben</b> , Schnittlauch <b>darüberstreuen</b> ... (Sebelum disajikan, campur sisa mentega dingin (50 g) ke dalam sup, lalu tuangkan krim dan taburi dengan daun bawang)       |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 15   | ...Die Wan Tan zur Suppe <b>servieren</b> . (Sajikan pangsit Wan Tan dengan sup)   |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

- |                                       |  |                            |
|---------------------------------------|--|----------------------------|
| 1. Imperativsätze                     | 4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man | 7. Infinitivkonstruktionen |
| 2. Fragesätze                         | 5. Isolierte Nebensätze                |                            |
| 3. Aussagesätze im Präsens oder Futur | 6. Einwortsätze                        |                            |

| Resep | Judul Resep Masakan                                   | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>   | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 6     | <i>Getrübte Käsesuppe mit Selleriestroh</i> (hlm. 34) | 1    | <i>Zum Frittieren <b>braucht</b> man Fett, das sich hoch erhitzen lässt.</i> (Orang membutuhkan mentega yang telah dilelehkan untuk menggoreng)   |                                  |   | X |   |   |   |   |
|       |   | 2    | <i>Sellerie <b>putzen, waschen</b>, 200 g klein <b>würfeln</b>...</i> (Bersihkan dan cuci seledri kemudian iris tipis sebanyak 200 g)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 3    | <i>...Schalotten und Knoblauch <b>abziehen, fein würfeln</b>. Selleriewürfel, Schalotten und Knoblauch in 40 g Butter unter Rühren <b>andünsten</b>...</i> (Kupas bawang merah dan bawang putih lalu iris halus. Kupas bawang merah dan bawang putih lalu iris halus) |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 4    | <i>...Mit Ahornsirup <b>glasieren</b>, mit Wermut <b>ablöschen, Fond angießen</b> ...</i> (Bumbui dengan sirup maple dan Wermut, tuangkan di kaldu)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 5    | <i>...Sellerie zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 20 Minuten weich <b>kochen</b>.</i> (Tumis seledri dengan api kecil sekitar 20 menit)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 6    | <i>Käse fein <b>reiben</b>, in die Suppe <b>geben</b>...</i> (Parut halus keju dan tambahkan ke dalam sup)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 7    | <i>...Alles fein <b>pürieren</b>, durch ein Sieb <b>passieren</b>...</i> (Aduk rata semua bahan dan saring dengan menggunakan saringan)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 8    | <i>...Suppe mit restlicher Butter (60 g) und Trüffelöl schaumig <b>aufmischen</b>...</i> (Campur sup dengan lelehan mentega (60 g) dengan minyak <i>truffle</i> hingga berbuih)   |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen *man*

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>  | Bentuk<br><i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 6     | <i>Getrübte Käsesuppe mit Selleriestroh</i> (hlm. 34)                   | 9    | <i>...Mit Zitronensaft, Salz <b>abschmecken</b>. Suppe bis zum Servieren heiß <b>halten</b>.</i> (Tambahkan jus lemon dan bumbu dengan garam, lalu biarkan sup tetap hangat)   |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 10   | <i>Übrigen Sellerie in Streifen <b>schneiden</b>...</i> (Potong memanjang sisa seledri)  |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | <i>...Frittierfett im Topf auf 175 Grad <b>erhitzen</b>, Selleriestreifen darin in ca. 2 Minuten knusprig <b>backen</b>...</i> (Panaskan wajan hingga 175 derajat dan masukkan lemak, kemudian tumis daun seledri yang telah dipotong memanjang sekitar 2 menit sampai renyah) |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | <i>...Selleriestroh <b>herausheben</b>, auf Küchenpapier <b>abtropfen lassen</b>, leicht <b>salzen</b>...</i> (Angkat seledri dan tiriskan di atas kertas roti, beri sedikit garam)  |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 13   | <i>...Heiße Suppe in Tellern <b>anrichten</b>...</i> (Tuang sup panas di atas piring)  |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 14   | <i>...Mit Selleriestroh und evtl. fein gehobeltem Trüffel <b>servieren</b>...</i> (Sajikan dengan tumisan seledri dan bisa juga ditambahkan dengan irisan jamur)   |                                     |   |   |   |   |   | X |
| 7     | <i>Roastbeef mit Meerrettichkruste &amp; Rote-Bete-Relish</i> (hlm. 52) | 1    | <i>Backofen auf 80 Grad (Umluft: 75 Grad) <b>vorheizen</b>...</i> (Panaskan oven hingga 80 derajat (tekanan: 75 derajat))  |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 2    | <i>Fleisch kalt <b>abbrausen</b>, sorgfältig trocken <b>tupfen</b>...</i> (Bilas daging dengan air dingin dan keringkan perlahan)  |                                     |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

1. *Imperativsätze*

2. *Fragesätze*

3. *Aussagesätze im Präsens oder Futur*

4. *Konjunktiv Präsens und Pronomen man*

5. *Isolierte Nebensätze*

6. *Einwortsätze*

7. *Infinitivkonstruktionen*

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 7     | Roastbeef mit Meerrettich-kruste & Rote-Bete-Relish (hlm. 52) | 3    | ...Rundum <b>salzen</b> und <b>pfeffern</b> und in einer Pfanne in Erdnussöl von allen Seiten kurz <b>anbraten</b> . (Bumbui dengan garam dan merica kemudian goreng semua sisinya dalam wajan dengan minyak kacang)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 4    | Anschließend Fleisch auf einem Stück Alufolie auf den Rost in den vorgeheizten Backofen <b>geben</b> und darin in 80–100 Minuten rosa <b>garen</b> , dann das Roastbeef <b>herausnehmen</b> . (Terakhir tempatkan daging di tempat yang telah dipasangkan alumunium foil dan panggang dalam oven selama 80-100 menit hingga daging berwarna merah muda, lalu keluarkan daging yang telah dipanggang) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 5    | Inzwischen Kartoffeln <b>waschen</b> , in kochendem Salzwasser in 25–30 Minuten weich <b>garen</b> , dann <b>abgießen</b> und etwas abgekühlt <b>pellen</b> . (Sementara itu, cuci kentang dan rebus dalam air garam yang mendidih selama 25-30 menit sampai empuk, lalu tiriskan dan biarkan dingin)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 6    | Für die Roastbeef-Kruste das Toastbrot von der Rinde <b>befreien</b> , Toast in einer Küchenmaschine fein <b>mahlen</b> ... (Untuk kulit dagingnya, pisahkan roti dari kulit rotinya, lalu giling roti memakai food processor sampai halus)  |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

- |                                       |  |                            |
|---------------------------------------|--|----------------------------|
| 1. Imperativsätze                     | 4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man | 7. Infinitivkonstruktionen |
| 2. Fragesätze                         | 5. Isolierte Nebensätze                |                            |
| 3. Aussagesätze im Präsens oder Futur | 6. Einwortsätze                        |                            |

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 7     | Roastbeef mit Meerrettich-kruste & Rote-Bete-Relish (hlm. 52) | 7    | ...Meerrettich <b>schälen</b> . Vom Meerrettich einige Späne für die Garnitur <b>abschaben</b> , den übrigen Meerrettich fein <b>reiben</b> , vom geriebenen Meerrettich 1 TL für das Rote-Bete-Relish <b>abnehmen</b> , den übrigen Meerrettich mit der weichen Butter und den Toastbrotkrumen <b>vermengen</b> . (Kupas lobak. Iris beberapa untuk hiasan dan sisanya diparut hingga halus, Campurkan 1 sendok makan lobak parut ke dalam selai buah bit, campurkan sisa lobak dengan mentega lembut dan remahan roti) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 8    | Krustenmasse mit Salz und Pfeffer <b>abschmecken</b> . (Bumbui dengan garam dan merica)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 9    | Für das Relish Rote Bete 3–4 mm groß <b>würfeln</b> ... (Potong dadu buah bit sekitar 3-4 mm)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 10   | ...Zwiebeln sowie Knoblauch <b>abziehen</b> , beides sehr fein <b>würfeln</b> ... (Kupas bawang merah dan bawang putih, iris halus)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | ...Gewürze in einem Mörser grob <b>zerkleinern</b> und in einer kleinen Pfanne bei kleiner Hitze leicht <b>rösten</b> ... (Tumbuk bumbu-bumbu dengan penumbuk dan panggang di wajan dengan api kecil)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | ...Gewürze mit Essig <b>ablöschen</b> , diesen auf 1 EL Flüssigkeitsmenge <b>einkochen</b> ... (Campurkan bumbu dengan 1 sendok makan cuka dan masak hingga mendidih)  |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

- |                                       |  |                            |
|---------------------------------------|--|----------------------------|
| 1. Imperativsätze                     | 4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man | 7. Infinitivkonstruktionen |
| 2. Fragesätze                         | 5. Isolierte Nebensätze                |                            |
| 3. Aussagesätze im Präsens oder Futur | 6. Einwortsätze                        |                            |

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 7     | Roastbeef mit Meerrettich-kruste & Rote-Bete-Relish (hlm. 52) | 13   | ...Gewürzessig durch ein Sieb <b>passieren</b> , mit Rote-Bete-Würfeln, Zwiebeln, Knoblauch, braunem Zucker, Senf sowie dem geriebenen Meerrettich (1 TL) <b>vermengen</b> . Relish mit Salz <b>abschmecken</b> . (Saring air cuka berbumbu, campurkan dengan acar buah bit, bawang bombai, bawang putih, gula merah, mustard dan 1 sendok teh parutan kelapa. Bumbui dengan garam) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 14   | Für das Gurkengemüse Kerbelblättchen fein <b>schneiden</b> ... (Untuk sayur timunnya, iris-iris daun seledri)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 15   | ...Gurken <b>schälen</b> , längs <b>halbieren</b> , <b>entkernen</b> , in ca. 5 mm dicke Stücke <b>schneiden</b> ... (Kupas timun, belah memanjang menjadi 2 bagian, keluarkan bijinya dan potong-potong sekitar 5 mm)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 16   | ...Schalotten <b>abziehen</b> , fein würfeln und in einem Stieltopf in 30 g Butter <b>andünsten</b> ... (Kupas bawang merah, iris tipis dan tumis dalam wajan dengan 30 g mentega)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 17   | ...Gurkenscheiben <b>dazugeben</b> , mit <b>andünsten</b> . Gurken leicht <b>salzen</b> , <b>zuckern</b> und zugedeckt bei kleiner Hitze gar <b>andünsten</b> ... (Masukkan potongan timun dan tumis. Bumbui dengan sedikit garam dan gula, masak dengan api kecil hingga matang)   |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

- |                                       |  |                            |
|---------------------------------------|--|----------------------------|
| 1. Imperativsätze                     | 4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man | 7. Infinitivkonstruktionen |
| 2. Fragesätze                         | 5. Isolierte Nebensätze                |                            |
| 3. Aussagesätze im Präsens oder Futur | 6. Einwortsätze                        |                            |

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 7     | Roastbeef mit Meerrettichkruste & Rote-Bete-Relish (hlm. 52) | 18   | ...Kerbel <b>dazugeben</b> , alles mit Salz sowie Pfeffer <b>abschmecken</b> und warm <b>halten</b> . (Tambahkan daun seledri yang telah diiris, bumbu dengan garam dan merica dan hangatkan)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 19   | Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 200 Grad Oberhitze <b>heizen</b> ... (Sebelum disajikan, panaskan oven di atas 200 derajat)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 20   | ...Roastbeef mit Senf <b>bestreichen</b> , mit der Meerrettichmasse <b>bedecken</b> . Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten <b>überbacken</b> . (Oles daging panggang dengan mustard lalu taruh pasta lobak di atasnya. Panggang di oven pada bagian tengah selama sekitar 10 menit) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 21   | ...Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne in Erdnussöl rundum <b>kross braten</b> , dann übrige Butter (30 g) <b>dazugeben</b> ... (Goreng kentang dalam wajan dengan minyak kacang hingga garing, lalu tambahkan mentega (30 g))  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 22   | ...Kartoffeln <b>salzen</b> und <b>pfeffern</b> ... (Bumbu kentang dengan garam dan merica)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 23   | ...Das gratinierte Fleisch mit den beiseitegelegten Meerrettichspänen <b>garnieren</b> ... (Hias daging dengan irisan lobak yang telah disiapkan sebelumnya)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 24   | ...Roastbeef mit Gurkengemüse, Relish sowie Kartoffeln <b>anrichten</b> . (Sajikan daging panggang dengan timun, acar dan kentang)   |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                                       | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8     | Rinderfilet mit Backpflaumen auf Lebkuchensauce (hlm. 55) | 1    | <i>Den Backofen auf 80 Grad (Umluft: 75 Grad) <b>vorheizen</b>.</i> (Panaskan oven hingga 80 derajat (tekanan: 75 derajat))   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 2    | <i>Filet <b>abbrausen</b>, trocken <b>tupfen</b>...</i> (Bilas daging filet dan keringkan)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 3    | <i>...Zum Vorbereiten fürs Füllen in der Mitte des Filets ein Loch <b>durchstechen</b> (am besten mithilfe eines Wetzstahls einen Kanal durchs Fleisch <b>stechen</b>)...</i> (Untuk mengisi bagian tengah daging fillet, buat lubang hingga tembus (gunakan besi tajam agar bisa menembus daging)) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 4    | <i>...Backpflaumen <b>hineindrücken</b>. Fleisch <b>salzen</b>, <b>pfeffern</b> und in einer Pfanne in Erdnussöl rundum <b>anbraten</b>...</i> (Tekan-tekan daging. Bumbui dengan garam, merica lalu tumis dalam wajan menggunakan minyak kacang)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 5    | <i>...Fleisch aus der Pfanne <b>nehmen</b> und auf einem Stück Alufolie in den vorgeheizten Ofen geben und darin 90–110 Minuten <b>garen</b>.</i> (Angkat daging dari wajan dan letakkan di atas wadah aluminium foil dan masak dalam oven selama 90-110 menit)                                     |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 6    | <i>Für die Sauce Schalotten <b>abziehen</b>, klein <b>schneiden</b>...</i> (Untuk sausnya, kupas bawang merah dan potong kecil-kecil)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 7    | <i>...Schalotten in der Butter im Bratensatz in der Fleischpfanne glasig <b>dünsten</b>...</i> (Tumis bawang merah di atas wajan daging yang telah diberi mentega)  |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen



| Resep | Judul Resep Masakan                                       | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8     | Rinderfilet mit Backpflaumen auf Lebkuchensauce (hlm. 55) | 8    | ...Tomatenmark <b>dazugeben</b> , <b>mitrösten</b> . Mit etwas Wein <b>ablöschen</b> ... (Tambahkan pasta tomat dan panggang bersama. Bumbui dengan sedikit Wein)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 9    | ...Diesen Vorgang <b>wiederholen</b> , bis der Wein aufgebraucht und der Saucenansatz glänzend und schön braun ist... (Ulangi proses ini sampai Wein habis sampai warna campuran sausnya mengkilap kecoklatan...)           |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 10   | Saucenansatz mit Bratenjus <b>auffüllen</b> , <b>aufkochen</b> und alles um die Hälfte <b>reduzieren</b> ... (Tambahkan saus dengan kuah daging panggang, masak bersamaan hingga berkurang setengahnya)                     |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | ...Stärke mit dem Portwein <b>vermengen</b> und in die Sauce <b>rühren</b> ... (Tambahkan Portwein dan aduk bersama dengan saus)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | ...Sauce 1–2 Minuten <b>köcheln lassen</b> , dann durch ein feines Sieb <b>passieren</b> ... (Didihkan saus selama 1-2 menit, lalu saring dengan menggunakan saringan halus)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 13   | ...Lebkuchengewürz in die Sauce <b>rühren</b> , mit Apfeldicksaft sowie Salz <b>würzen</b> . (Aduk bubuk jahe ke dalam saus, bumbui dengan sirup maple dan garam)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 14   | Für die Mini-Knödel Schalotten <b>abziehen</b> , fein würfeln und in einer kleinen Pfanne in Butter glasig <b>dünsten</b> ... (Untuk membuat bakso kentang kecilnya, iris halus bawang merah dan goreng dengan wajan kecil) |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                                       | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8     | Rinderfilet mit Backpflaumen auf Lebkuchensauce (hlm. 55) | 15   | ...Brezeln etwa 5 mm klein <b>würfeln</b> und in einer Schüssel mit den Schalottenwürfeln <b>vermengen</b> ...(Potong dadu pretzel sekitar 5 mm dan campurkan dalam mangkuk berisi bawang merah)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 16   | ...Milch mit der Sahne <b>aufkochen</b> , über die Brezelmischung <b>gießen</b> und diese etwa 10 Minuten <b>ziehen lassen</b> . (Rebus susu dengan krim, tuangkan campuran pretzel tadi dan masak hingga mendidih selama sekitar 10 menit)                          |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 17   | Thymianblättchen <b>abzupfen</b> und <b>hacken</b> (evtl. einige Thymianzweige zum Garnieren <b>beiseitelegen</b> )... (Petik beberapa lembar daun Thymian dan potong-potong (sisihkan juga beberapa daun Thymian untuk hiasan))                                     |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 18   | ...Thymian zusammen mit den Eigelben zur Knödelmasse <b>geben</b> ... (tambahkan daun Thymian dan kuning telur ke adonan bakso kentang)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 19   | ...Knödelmasse mit Salz und Pfeffer <b>würzen</b> und daraus mit angefeuchteten Händen 12 kleine Bällchen <b>formen</b> .... (Bumbui adonan bakso kentang dengan garam dan merica lalu dengan tangan yang telah dibasahi bulatkan adonan menjadi 12 buah bola kecil) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 20   | ...Die Mini-Knödel für etwa 30 Minuten kalt <b>stellen</b> . (Diamkan adonan bakso kentang kecil tersebut selama sekitar 30 menit sampai dingin)   |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                                       | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8     | Rinderfilet mit Backpflaumen auf Lebkuchensauce (hlm. 55) | 21   | <i>Für das Gemüse Rosenkohl <b>putzen</b>, in einzelne Röschen <b>teilen</b>. Diese jeweils am Strunk kreuzweise <b>einschneiden</b>...</i> (Bersihkan bunga kol dan belah kuntumnya. Batangnya dipotong melintang)           |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 22   | <i>...Kohlröschen in kochendem Salzwasser in etwa 12 Minuten <b>garen</b>, <b>herausheben</b> und <b>abtropfen lassen</b>.</i> (Masak bunga kol dengan air garam selama sekitar 12 hingga mendidih, lalu angkat dan tiriskan) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 23   | <i>Kurz vorm Servieren für die Knödel reichlich Salzwasser <b>aufkochen</b>...</i> (Sebelum disajikan, masak adonan bakso kentang dengan air garam hingga mendidih)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 24   | <i>...Knödel <b>hineingleiten lassen</b> und im Wasser (das kurz unter dem Siedepunkt seinsoll) 10 Minuten <b>ziehen lassen</b>...</i> (Masak dan biarkan adonan terendam air (berada di bawah titik didih) selama 10 menit)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 25   | <i>...Speck fein <b>würfeln</b> und in der Butter knusprig <b>auslassen</b>...</i> (Potong-potong daging babi asap dan masak dengan mentega sampai kering)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 26   | <i>...Rosenkohl zum Speck <b>geben</b>, heiß <b>werden lassen</b> und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat <b>abschmecken</b>.</i> (Tambahkan bunga kol ked aging asap, biarkan hangat lalu bumbu dengan garam, lada dan pala)      |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 27   | <i>Sauce noch mal <b>erhitzen</b>...</i> (Panaskan lagi sausnya)  |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>  | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|--|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |  | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8     | <i>Rinderfilet mit Backpflaumen auf Lebkuchensauce</i> (hlm. 55)   | 28   | <i>...Filet in Scheiben <b>schneiden</b>, mit Sauce, Rosenkohl und Knödeln <b>anrichten</b>...</i> (Iris daging fillet, sajikan dengan saus, bunga kol dan bakso kentangnya)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 29   | <i>...Nach Belieben mit Thymian garniert <b>servieren</b>...</i> (Sajikan dengan hiasan daun <i>Thymian</i> sesuai selera)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
| 9     | <i>Sauerbraten vom Hirsch-filet mit Endivienpäckchen</i> (hlm. 56) | 1    | <i><b>Bitte beachten</b></i> (Harap diperhatikan)  | X                                |   |   |   |   |   |   |
|       |  | 2    | <i>Das Fleisch <b>muss</b> man bereits am Vortag <b>einlegen</b></i> (pertama orang harus menyiapkan dagingnya)  |                                  |   | X |   |   |   |   |
|       |  | 3    | <i>Am Vortag für die Marinade Zwiebeln <b>abziehen</b>, die Gemüse <b>putzen</b>, gegebenenfalls <b>schälen</b> und wie die Zwiebeln klein <b>würfeln</b>...</i> (Bilas bawang bombai yang telah direndam sebelumnya, cuci sayuran, kupas jika perlu, lalu potong-potong kecil dadu bawang bombai)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 4    | <i>...Gewürze im Mörser <b>zerstoßen</b>, mit Thymianzweigen, den Gemüse- und Zwiebelwürfeln sowie dem Wein in einen großen, stabilen, verschließbaren Gefrierbeutel <b>geben</b>.</i> (Tumbuk bumbu-bumbu dengan penumbuk. Tambahkan ranting daun <i>Thymian</i> , potongan sayuran dan bawang bombai serta <i>Wein</i> , masukkan dalam wadah dan tutup rapat) |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 5    | <i>Fleisch <b>abbrausen</b>, trocken <b>tupfen</b>, <b>salzen</b> und <b>pfeffern</b>...</i> (Bilas daging, keringkan lalu beri garam dan merica)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 6    | <i>...Filet in einer Pfanne in 20 ml Erdnussöl von allen Seiten kurz <b>anbraten</b>...</i> (Tumis daging fillet dalam wajan dengan 20 ml minyak kacang hingga matang merata)  |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 9     | Sauerbraten vom Hirsch-filet mit Endivienpäckchen (hlm. 56) | 7    | ...Fleisch in die Marinade <b>legen</b> , Beutel <b>verschließen</b> , Filet zum Marinieren für 1 Tag kalt <b>stellen</b> . (Setelah ditumis, masukkan daging fillet ke dalam wadah, tutup rapat dan rendam fillet dengan saus selama 1 hari pada suhu dingin)               |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 8    | Am Tag darauf (ca. 3 Stunden vorm Essen) Fleisch aus der Marinade <b>heben</b> ... (Keesokan harinya (sekitar 3 jam sebelum makan) angkat daging dari rendaman saus)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 9    | ...Marinade durch ein Sieb in einen Topf <b>gießen</b> , <b>aufkochen</b> (Gemüse im Sieb <b>beiseitestellen</b> )... (Tuang saus dengan saringan ke dalam panci, lalu didihkan (sayurannya disisihkan ke dalam saringan))   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 10   | ...Fleisch in den Sud <b>legen</b> , auf dem Herd bei 80 Grad (Temperatur evtl. mit Thermometer kontrollieren) in 90–100 Minuten gar <b>ziehen lassen</b> . (Masak daging dengan kuahnya dalam suhu 80 derajat (suhu dapat diperiksa dengan thermometer) dalam 90-100 menit) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | Inzwischen für die Sauce Mandeln <b>anrösten</b> ... (Sementara itu, panggang kacang almond untuk dibuat sausnya)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | ...Pumpernickel fein <b>mahlen</b> . Speck <b>würfeln</b> ... (Parut roti Pumpernickel. Potong-potong daging asap)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 13   | ...Gemüse aus der Marinade und Speck im restlichen Öl (20 ml) <b>anbraten</b> ... (Tumis sayuran dan daging asap yang telah dibumbui dengan sedikit minyak (20 ml))  |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>   | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |   | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 9     | <i>Sauerbraten vom Hirsch-filet mit Endivienpäckchen</i> (hlm. 56) | 14   | <i>...Tomatenmark zugeben, mitrösten...</i> (Tambahkan pasta tomat dan masak bersama)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 15   | <i>...Etwas Wein angießen und einkochen. Vorgang wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist...</i> (Tambahkan sedikit Wein lalu didihkan. Ulangi proses sampai Wein habis ...)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 16   | <i>...Rosinen, Pumpernickelbrösel und Mandelstifte hineinrühren. Sauce mit Dicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken.</i> (Tambahkan kismis, remahan roti <i>pumpernickel</i> dan almond ke dalam saus dan diaduk. Lalu beri garam dan merica) |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 17   | <i>Für die Endivienpäckchen Zwiebeln abziehen, wie die Tomaten klein würfeln...</i> (Untuk membuat salad bawang bombai, potong tomat menjadi dadu-dadu kecil)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 18   | <i>...Salat putzen, Blätter ablösen, vom weißen Strunk befreien bzw. Dicken Strunk flach schneiden...</i> (Bersihkan daun selada, petik daunnya dan pisahkan dari tangkai putihnya atau dari tangkainya yang tebal)                         |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 19   | <i>...16 große grüne Blätter für einige Sekunden in kochendes Salzwasser legen...</i> (Masukkan 16 buah daun besar di dalam air garam yang mendidih selama beberapa detik)  |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

- |                                       |  |                            |
|---------------------------------------|--|----------------------------|
| 1. Imperativsätze                     | 4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man | 7. Infinitivkonstruktionen |
| 2. Fragesätze                         | 5. Isolierte Nebensätze                |                            |
| 3. Aussagesätze im Präsens oder Futur | 6. Einwortsätze                        |                            |

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>   | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |   | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 9     | <i>Sauerbraten vom Hirsch-filet mit Endivienpäckchen</i> (hlm. 56) | 20   | <i>...Herausheben, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und zwischen Küchenpapier vorsichtig trocken tupfen.</i><br>(Angkat lalu bilas dengan air dingin. Setelah itu keringkan dengan cara menepuk secara perlahan dengan menggunakan tisu dapur)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 21   | <i>Übrige Endivienblätter in feine Streifen schneiden, mit Zwiebelwürfeln in einer Pfanne in 15 g Butter dünsten...</i><br>(Potong sisa daun <i>Endivien</i> menjadi potongan yang tipis lalu tumis dengan bawang bombai dalam wajan dengan 15 g mentega) |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 22   | <i>...Tomatenwürfel zugeben, mit Zucker bestreuen, 1–2 Minuten dünsten...</i> (Tambahkan tomat yang telah dipotong dadu, taburi dengan gula dan mask hingga mendidih selama 1-2 menit)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 23   | <i>...Füllung mit Salz und Pfeffer würzen...</i> (Bumbui dengan garam dan merica)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 24   | <i>...Küchentuch in eine kleine Suppenkelle legen...</i> (Letakkan sendok sup kecil di atas tisu dapur)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 25   | <i>...Je 2 Endivienblätter hineinlegen, etwas Füllung daraufgeben...</i> (Masukkan masing-masing 2 lembar daun <i>Endivien</i> , lalu beri sedikit isian)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 26   | <i>...Endivienblätter darüber einklappen, mithilfe des Tuchs 8 Päckchen formen...</i> (Lipat daun <i>Endivien</i> dengan menggunakan kain. Buat sebanyak 8 bungkus)   |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

- |                                       |  |                            |
|---------------------------------------|--|----------------------------|
| 1. Imperativsätze                     | 4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man | 7. Infinitivkonstruktionen |
| 2. Fragesätze                         | 5. Isolierte Nebensätze                |                            |
| 3. Aussagesätze im Präsens oder Futur | 6. Einwortsätze                        |                            |

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 9     | Sauerbraten vom Hirsch-filet mit Endivienpäckchen (hlm. 56)                    | 27   | ...Mit der Naht nach unten in eine Pfanne <b>setzen</b> . Fond und übrige 15 g Butter in die Pfanne <b>geben</b> . (Pada lapisan bawah wajan tuang kaldu serta 15 g mentega)                         |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 28   | Für die Beilage Kartoffeln <b>schälen, waschen</b> und in Salzwasser <b>garen, abgießen</b> ... (Untuk hiasannya, potong kentang, cuci lalu masak dengan air garam, kemudian tiriskan)               |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 29   | ...Endivienpäckchen im Fond zugedeckt 3 Minuten <b>dünsten</b> ... (Rebus daun Endivien ke dalam kaldu selama 3 menit)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 30   | ...Kartoffeln durch eine Presse direkt auf die Teller <b>drücken</b> (oder mit einem Ring in Form <b>bringen</b> )... (Parut kentang di atas piring (atau bisa juga dibentuk dengan cetakan cincin)) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 31   | ...Kartoffelschnee mit Butterflöckchen <b>belegen</b> ... (Lapisi parutan kentang dengan taburan mentega)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 32   | ...Fleisch <b>aufschneiden, salzen</b> und <b>pfeffern</b> ... (Iris daging, beri garam dan merica)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 33   | ...Sauce <b>erhitzen</b> , mit Fleisch, Endivienpäckchen und Kartoffelschnee <b>servieren</b> ... (Panaskan saus, sajikan daging dengan daun Endivien dan parutan kentang)                           |                           |   |   |   |   |   | X |
| 10    | Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme (hlm. 57) | 1    | <b>Das braucht man:</b> Fleischwolf, evtl. mit Wurstfüllaufsatz (Yang dibutuhkan: pencincang daging atau bisa juga memakai alat pembuat sosis)   |                           |   | X |   |   |   |   |
|       |  | 2    | Für die Würste die Därme gründlich <b>spülen</b> und <b>wässern</b> ... (Untuk membuat sosisnya, cuci bersih usus dengan air)  |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen



| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>  | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 10    | <i>Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme</i> (hlm. 57) | 3    | <i>...Röstzwiebeln fein <b>hacken</b>. Fleisch sowie Speck in Streifen <b>schneiden</b>, mit Salz und Gewürzen <b>vermengen</b>...</i> (Tumis bawang goreng hingga matang. Potong memanjang daging asap dan daging, lalu campur dengan garam dan bumbu-bumbu)    |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 4    | <i>...Fleisch und Speck durch die feine Scheibe des Fleischwolfs <b>drehen</b>, kurz <b>durchkneten</b>.</i> (Haluskan daging dengan penggiling daging, lalu aduk dengan tangan)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 5    | <i>Fleischmasse mithilfe eines Spritzbeutels und eines Trichters (oder mit dem Wurstfüllaufsatz) locker in die Naturpelle <b>füllen</b>...</i> (Masukkan daging ke dalam kantung (atau bisa dengan menggunakan alat pembuat sosis) dan isi jangan terlalu padat) |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 6    | <i>...Mithilfe der Daumenkuppe die Fleischmasse in der fortlaufenden Pelle am Wurstende (nach 10–15 cm) leicht <b>auseinanderdrücken</b>...</i> (Gunakan ujung jempol untuk mendorong daging hingga ke ujung (setelah 10-15 cm))                                 |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 7    | <i>...Dann die Wurst an beiden Enden <b>festhalten</b> und 5- bis 6-mal schwungvoll um sich selber <b>drehen</b>...</i> (Kemudian tahan sosis di kedua ujungnya dan putar sosis sekitar 5 sampai 6 kali)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 8    | <i>...Wurstkette mindestens 30 Minuten kühl <b>stellen</b>, erst dann Würste <b>abtrennen</b>...</i> (Jaga suhunya tetap dingin setidaknya selama 30 menit. Kemudian pisahkan sosisnya)  |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

1. *Imperativsätze*

2. *Fragesätze*

3. *Aussagesätze im Präsens oder Futur*

4. *Konjunktiv Präsens und Pronomen man*

5. *Isolierte Nebensätze*

6. *Einwortsätze*

7. *Infinitivkonstruktionen*

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 10    | <i>Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme (hlm. 57)</i> | 9    | <i>Inzwischen für den Salat Kartoffeln <b>waschen</b> und in kochendem Salzwasser knapp gar <b>kochen</b>...</i> (Sementara itu, untuk membuat saladnya, cuci kentang dan rebus ke dalam air garam hingga empuk) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 10   | <i>...Kartoffeln <b>abgießen, pellen</b> und in Scheiben <b>schneiden</b>.</i> (Lalu kentang ditiriskan, kupas dan iris)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | <i>Lauchzwiebeln <b>putzen</b>, in feine Ringe <b>schneiden</b> und in einem Topf in 1 EL Öl <b>andünsten</b>...</i> (Cuci daun bawang, potong cincin halus dan tumis dalam panci dengan 1 sendok makan minyak)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | <i>...Mit Fond und Essig <b>ablöschen, aufkochen</b>...</i> (Bumbui dengan kaldu dan cuka, didihkan)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 13   | <i>...Topf vom Herd <b>nehmen</b>...</i> (Angkat panci dari kompor)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 14   | <i>...Sud mit Senf, Salz und Pfeffer kräftig <b>abschmecken</b> und über die Kartoffeln <b>gießen</b>...</i> (Campurkan saus dengan mustard, garam dan merica lalu tuang di atas kentang)                        |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 15   | <i>...Den Salat mindestens 60 Minuten <b>durchziehen lassen</b>, dabei gelegentlich <b>durchschwenken</b>.</i> (Saring salad setidaknya selama 60 menit, sambil sesekali diayunkan)                              |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 16   | <i>Inzwischen die Radieschen <b>putzen, waschen, fein schneiden</b> bzw. <b>hobeln</b>...</i> (Sementara itu, bersihkan lobak, cuci sampai bersih lalu potong-potong atau diparut)                               |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 17   | <i>...Radieschen leicht <b>salzen</b> und <b>zuckern</b>...</i> (Bumbui lobak dengan sedikit garam dan gula)   |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 10    | Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme (hlm. 57) | 18   | ...Kresse vom Beet <b>schneiden</b> . Salat mit Essig, Salz und Pfeffer <b>abschmecken</b> , das restliche Öl (3 EL) <b>unterheben</b> ... (Petik daun selada. Bumbui salad dengan cuka, garam dan gula, lalu tambahkan minyak (3 sendok makan))                 |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 19   | ...Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse nach Belieben in 4 Gläser <b>schichten</b> oder auf Tellern <b>anrichten</b> . (Letakkan salad kentang dengan lobak dan selada di atas 4 lapisan kaca atau diatas piring)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 20   | Zum Servieren Würste in einer Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5 Minuten rundum braun <b>braten</b> ... (Untuk penyajiannya, goreng sosis dalam wajan dengan minyak zaitun dan gunakan api kecil selama 5 menit hingga warnanya berubah kecoklatan) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 21   | ...Würste evtl. mit einer feinen Fleischgabel mehrmals <b>anpiken</b> , damit sie nicht <b>platzen</b> ... (Tusuk sosis dengan garpu beberapa kali agar sosis tidak meletup)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 22   | ...Merguez auf Küchenpapier <b>abtropfen lassen</b> . (Tiriskan sosis diatas tisu dapur)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 23   | Für den Senfschaum Fond sowie Sahne <b>erhitzen</b> ... (Untuk membuat buih sausnya, panaskan kaldu dan krim)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 24   | ...Beide Senfsorten sowie Butter mit dem Pürierstab <b>untermixen</b> ... (Campurkan adonan tadi dengan mentega lalu diblender)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 25   | ...Schaum mit Salz <b>abschmecken</b> und zusammen mit den Merguez und dem Kartoffelsalat <b>servieren</b> . (Bumbui saus dengan garam dan sajikan bersama sosis dan salad kentang)  |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                                    | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 11    | Fond-Fondue mit Edelfisch und Jakobsmuscheln (hlm. 58) | 1    | <b>Das braucht man:</b> Fondue-Set mit Topf, Rechaud, Fondue-Sieben (auch als Mongolentopf oder chinesisches Fondue im Handel) (Yang dibutuhkan: satu set alat fondue dengan wadahnya, pemanas, 7 tusukan (serta alat saringannya seperti pada fondue khas cina)) |                           |   | X |   |   |   |   |
|       |  | 2    | Für die Birnensauce den Backofen auf 175 Grad (Umluft: 155 Grad) <b>vorheizen</b> ... (Untuk membuat saus pirnya, panaskan oven hingga 175 derajat (dengan tekanan 155 derajat))  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 3    | ...Birnen <b>waschen</b> , in Alufolie <b>wickeln</b> und im Ofen in etwa 30 Minuten weich <b>garen</b> ... (Cuci buah pir, bungkus dengan aluminium foil dan panggang dalam oven selama 30 menit sampai lembut)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 4    | ...Weich gegarte Birnen <b>auswickeln</b> , durch ein Sieb <b>passieren</b> ... (Saring buah pir dengan saringan)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 5    | ...Minzblättchen <b>abzupfen</b> , fein <b>schneiden</b> ... (Petik daun mint, cincang halus)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 6    | ...Wasabi mit dem Saft glatt <b>rühren</b> , mit Birnenpüree und Minze <b>mischen</b> ... (Campurkan wasabi dengan sari pir, masukkan ampas buah pir dan daun mint lalu aduk merata)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 7    | ...Sauce mit Zitronensaft und Salz <b>abschmecken</b> . (Bumbui saus dengan jus lemon dan garam)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 8    | Für den Ketchup Tomaten <b>waschen</b> , jeweils Stielansatz <b>herausschneiden</b> ... (Untuk membuat sausnya, cuci tomat lalu potong gagang bunganya)   |                           |   |   |   |   |   | X |

Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 11    | Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme (hlm. 57) | 9    | ...Tomaten grob <b>zerkleinern</b> . Zwiebeln und Knoblauch <b>abziehen</b> , Paprika sowie Chili <b>halbieren</b> und <b>entkernen</b> ... (Tumbuk tomat, kupas bawang bombai dan bawang putih, belah dua paprika dan cabai, buang bijinya)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 10   | ...Alles grob zerkleinern. Ingwer schälen, fein <b>reiben</b> ... (Tumbuk kasar semua bahan, kupas jahe dan parut halus)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 11   | ...Vorbereitete Zutaten mit Gewürzen, 50 ml Essig, 40 g Zucker sowie ½ TL Salz bei kleiner Hitze 60 Minuten <b>kochen</b> . Dann durch ein Sieb <b>passieren</b> ... (Siapkan bahan-bahan dengan bumbu halus, lalu masak dengan 50 ml cuka, 40 g gula dan ½ sendok teh garam pada api kecil selama 60 menit. Lalu saring kuahnya dengan saringan) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 12   | ...Püree offen und unter gelegentlichem Rühren langsam dickflüssig <b>einkochen</b> , mit Salz, Zucker und Essig <b>würzen</b> . (Buka bubur dan masak bubur pir tadi dan sesekali diaduk, lalu bumbui dengan garam, gula, dan cuka)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 13   | Für die Möhrentunke Möhren <b>schälen</b> , Knoblauch <b>abziehen</b> , beides fein <b>würfeln</b> . Peperoni <b>halbieren</b> , <b>entkernen</b> , fein <b>würfeln</b> ... (Untuk saus wortelnya, kupas wortel, kupas bawang putih dan potong dadu keduanya. Kemudian Belah dua paprika lalu buang bijinya dan diiris tipis)                     |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 14   | ...Möhrensaft mit Essig und Zucker in einem Topf 5 Minuten <b>kochen</b> , dabei nach 2 Minuten Möhren, Peperoni, Knoblauch zugeben und <b>mitgaren</b> ... (Masak jus wortel dengan cuka dan gula dalam panci selama 5 menit, setelah 2 menit tambahkan wortel, cabai, dan bawang putih)   |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

7. Infinitivkonstruktionen

2. Fragesätze

5. Isolierte Nebensätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

6. Einwortsätze

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat Aufforderung   | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|--|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 11    | Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme (hlm. 57) | 15   | ...Möhrentunke <b>abkühlen lassen</b> . (Jika sudah matang, biarkan saus wortelnya dingin)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 16   | Für den Fischfond Zitrone heiß <b>waschen</b> ... (Untuk membuat kaldu ikannya, lemon dicuci dengan air panas)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 17   | ...Eine Hälfte in Scheiben <b>schneiden</b> , die andere <b>auspressen</b> . (Potong setengah bagiannya, lalu peras bagian yang lainnya)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 18   | Fischgräten sowie -abschnitte <b>zerkleinern</b> , einige Minuten <b>wässern</b> , <b>abtropfen lassen</b> ... (Potong dan hancurkan tulang ikan, rebus selama satu menit kemudian tiriskan)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 19   | ...Gemüse <b>putzen</b> , gegebenenfalls <b>schälen</b> , klein <b>schneiden</b> ... (Bersihkan sayuran, kupas jika perlu, lalu potong kecil-kecil)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 20   | ...Alles zusammen mit Gewürzen, Wein, 1 TL Salz und 3 l Wasser in einem Topf langsam <b>aufkochen</b> und bei kleiner Hitze 30 Minuten <b>kochen</b> ... (Rebus semua bahan dengan bumbunya, <i>wein</i> , 1 sendok teh garam, dan 3 liter air dalam panci dan masak dengan api kecil selama 30 menit) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 21   | ...Fond durch ein sauberes Küchentuch <b>passieren</b> und mit Zitronensaft und Salz <b>abschmecken</b> .... (Saring kaldu dengan saringan yang bersih bersama dengan jus lemon dan garam)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 22   | ...Zum Servieren Zitronenscheiben in den Fond <b>legen</b> , Fond noch mal <b>erhitzen</b> . (Untuk penyajiannya, masukkan irisan lemon di bagian bawah, lalu panaskan lagi kaldunya)  |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan   | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 11    | <i>Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme</i> (hlm. 57) | 23   | <i>Fisch und Muscheln kalt <b>abbrausen</b>, trocken <b>tupfen</b> und mundgerecht <b>schneiden</b>. Auf Platten <b>anrichten</b>...</i> (Bilas ikan dan kerang dengan air dingin, keringkan dan potong dengan ukuran satu gigitan. Sajikan di atas piring) |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 24   | <i>...Zusammen mit dem leicht siedenden Fischfond und den Dips <b>servieren</b>.</i> (Sajikan bersama dengan kaldu ikan untuk celupan)  |                           |   |   |   |   |   | X |
| 12    | <i>Englischer Plum Pudding</i> (hlm. 80)  | 1    | <i><b>Das braucht man:</b> 4 verschleißbare Puddingförmchen (200 ml)</i> (Yang anda butuhkan: 4 cangkir bubuk puding (200 ml))  |                           |   | X |   |   |   |   |
|       |   | 2    | <i>Förmchen mit insgesamt 30 g Butter <b>einfetten</b>...</i> (Olesi cetakan dengan sedikit mentega (30 g))   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 3    | <i>...Trockenobst im Apfelsaft <b>aufkochen</b>, <b>abkühlen lassen</b>, dann <b>pürrieren</b>...</i> (Rebus buah-buahan kering dengan jus apel, biarkan dingin, lalu haluskan)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 4    | <i>...Schokolade über einem heißen Wasserbad <b>schmelzen</b>...</i> (Lelehkan cokelat di atas mangkuk yang berisi air panas)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 5    | <i>...Mandeln mit Backpulver und Kakaopulver <b>mischen</b>.</i> (Campurkan kacang almond dengan soda kue dan bubuk cokelat)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 6    | <i>Übrige Butter (50 g) mit Zucker und Zimt schaumig <b>schlagen</b>...</i> (Kocok 50 g mentega dengan gula dan kayu manis hingga berbuih)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 7    | <i>...Eier nach und nach <b>darunterschlagen</b>...</i> (Lalu masukkan telur secara bertahap)   |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                         | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>   | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 12    | <i>Englischer Plum Pudding</i><br>(hlm. 80) | 8    | <i>...Mandel-Mix, Fruchtpüree, Schokolade <b>unterrühren</b> ...</i><br>(Campur kacang almond dan ampas buah lalu aduk bersama dengan lelehan coklat)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 9    | <i>...Masse in die Förmchen <b>füllen</b>, diese <b>verschließen</b> ...</i> (Isi ke dalam cetakan, lalu tutup)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 10   | <i>...In einen Topf <b>stellen</b>. So viel kochend heißes Wasser <b>angießen</b>, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser <b>stehen</b> ...</i> (Masukkan ke dalam panci, lalu tuangkan air mendidih sebanyak dua pertiga tinggi cetakan)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | <i>...Formen mit einem Gewicht <b>beschweren</b>, Pudding im leicht kochenden Wasser 90 Minuten <b>pochieren</b> ...</i> (Jika sudah terasa berat, rebus puding dalam air mendidih selama 90 menit)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | <i>...Aus dem Wasserbad <b>nehmen</b> und <b>abkühlen lassen</b>, dann <b>stürzen</b>.</i> (Angkat cetakan dari panci lalu biarkan dingin, kemudian lepaskan puding dari cetakan)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 13   | <i>Für die Sauce Eigelbe, Ei, Portwein und Zucker in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad <b>schaumig schlagen</b>. Über den Pudding <b>gießen</b>.</i> (Untuk saus kuning telurnya, kocok telur, Portwein, dan gula dalam mangkuk logam di atas air panas sampai berbuih. Lalu tuangkan di atas puding) |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

- |                                       |  |                            |
|---------------------------------------|--|----------------------------|
| 1. Imperativsätze                     | 4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man | 7. Infinitivkonstruktionen |
| 2. Fragesätze                         | 5. Isolierte Nebensätze                |                            |
| 3. Aussagesätze im Präsens oder Futur | 6. Einwortsätze                        |                            |



| Resep | Judul Resep Masakan                               | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 13    | Bratapfel-Terrine mit Tonkabohnenschaum (hlm. 82) | 1    | <b>Das braucht man:</b> Terrinenform (inhalt: ca. 600 ml) (Yang anda butuhkan: cetakan panjang (dengan isi: sekitar 600 ml))  |                           |   | X |   |   |   |   |
|       |   | 2    | Form mit Frischhaltefolie <b>auskleiden</b> ... (Lapisi cetakan dengan plastik bening)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 3    | ...Korinthen <b>hacken</b> , im Rum erwärmen. Mandeln <b>rösten</b> ... (Potong kismis, hangatkan rum, panggang kacang almond)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 4    | ...2 Äpfel <b>waschen</b> , klein <b>würfeln</b> , in beschichteter Pfanne in 10 ml Öl <b>anbraten</b> ... (Cuci 2 buah apel, potong kecil berbentuk dadu, dan tumis dengan 10 ml minyak dalam wajan)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 5    | ...Mit 20 g Zucker <b>glasieren</b> , mit Zitronensaft <b>ablöschen</b> ... (Oles dengan jus lemon dan lapiasi dengan 20 g gula)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 6    | ...Mit Korinthen, Mandeln, Joghurt, Zimt <b>vermengen</b> und etwas <b>abkühlen lassen</b> . (Campurkan kismis, kacang almond, yoghurt dan kayu manis lalu dinginkan)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 7    | Gelatine <b>einweichen</b> , <b>ausdrücken</b> , im Saft <b>aflösen</b> ... (Rendam gelatin, peras dan larutkan dengan jus)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 8    | ...Eiweiß steif <b>schlagen</b> , 40 g Zucker, Salz <b>einrieseln lassen</b> ... (Kocok putih telur hingga berbuih lalu tambahkan 40 g gula dan sejumput garam)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 9    | ...Gelatine-Mix unter den Joghurt rühren, Eischnee <b>unterheben</b> , Masse in die Form <b>füllen</b> . Mind. 3 Stunden <b>kühlen</b> . (Aduk campuran gelatin dengan yoghurt, lapiasi dengan putih telur, lalu isi dengan isian dan dinginkan selama 3 jam) |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan                               | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 13    | Bratapfel-Terrine mit Tonkabohnenschaum (hlm. 82) | 10   | Ei <b>trennen</b> . Milch mit übrigen 40 g Zucker <b>aufkochen</b> , etwas Tonkabohne <b>hineinreiben</b> ... (Pisahkan kuning telur. Rebus susu dengan 40 g gula pasir, lalu parutkan sedikit kismis)  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | ... <b>Heiß</b> unter Rühren aufs Eigelb <b>gießen</b> ... (Selagi panas tuangkan pada kuning telur dan aduk)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | ...Sauce zurück in den Topf <b>geben</b> und <b>erwärmen</b> (auf keinen Fall kochen)... (Tuang saus kembali ke dalam panci lalu hangatkan (jangan sampai gosong))  |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 13   | ...Durch ein Sieb <b>passieren</b> , mit Folie bedeckt <b>abkühlen lassen</b> ... (Saring dengan saringan, biarkan dingin lalu tutup dengan plastik bening)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 14   | ...Kurz vorm Servieren übriges Eiweiß steif <b>schlagen</b> , <b>unterziehen</b> ... (Sebelum di sajikan, kocok putih telur sampai berbuih)   |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 15   | ...Übrigen Apfel in 12 Spalten <b>teilen</b> , <b>entkernen</b> , in 10 ml Öl <b>braten</b> , mit Honig <b>karamellisieren</b> ... (Iris apel menjadi 12 irisan, tumis bersama madu dengan 10 ml minyak sampai menjadi karamel)                 |                           |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 16   | ...Terrine in Scheiben mit Apfelspalten und Tonkabohnenschaum <b>anrichten</b> . Evtl. mit getrockneten Apfelscheiben <b>garnieren</b> . (Sajikan irisan apel dengan sausnya dan beri sedikit buih. Bisa juga dihias dengan irisan apel kering) |                           |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>   | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |   | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 14    | <i>Glasierter Schoko-Crêpe mit Pekannuss-Parfait</i> (hlm. 83) | 1    | <i>Parfait-Form (Inhalt: ca. 500 ml) mit Folie <b>auslegen</b>...</i> (Siapkan gelas untuk <i>parfait</i> (dengan isi 500 ml))  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 2    | <i>...Nüsse grob <b>hacken</b>. Backblech leicht <b>ölen</b>...</i> (Cincang kasar kacang. Oleskan sedikit minyak pada nampan)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 3    | <i>...65 g Zucker zu hellem Karamell <b>schmelzen</b>...</i> (Lelehkan 65 g gula hingga menjadi karamel)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 4    | <i>...Nüsse, 30 g Sahne, 20 ml Rum <b>zugeben</b>, 1–2 Minuten <b>kochen</b>...</i> (Tambahkan kacang, 30 g krim, 20 ml rum dan masak selama 1-2 menit)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 5    | <i>...Karamell aufs Blech <b>geben</b>, <b>abkühlen lassen</b>, dann grob <b>hacken</b>.</i> (Tuang karamel ke dalam nampan, dinginkan, lalu potong-potong)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 6    | <i>Übrige 300 g Sahne steif <b>schlagen</b>...</i> (Kocok 300 g krim hingga berbuih)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 7    | <i>...100 g Zucker mit 100 ml Wasser zu dickflüssigem Sirup <b>kochen</b>...</i> (Masak 100 g gula dan 100 ml air sampai menjadi sirup yang kental)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 8    | <i>...Heißen Sirup mit Hälfte Vanillemark und 3 Eigelb weißschaumig <b>schlagen</b>. Kalt <b>schlagen</b>...</i> (Campurkan sirup yang panas tadi dengan setengah gelas vanili dan 3 kuning telur, lalu kocok sampai mengeluarkan busa putih) |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 9    | <i>...Geschlagene Sahne, Karamell <b>unterheben</b>.</i> (Masukkan krim yang telah dikocok dan lapis dengan karamel)  |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

1. *Imperativsätze*

2. *Fragesätze*

3. *Aussagesätze im Präsens oder Futur*

4. *Konjunktiv Präsens und Pronomen man*

5. *Isolierte Nebensätze*

6. *Einwortsätze*

7. *Infinitivkonstruktionen*

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>   | Bentuk<br><i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|---|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |   | 1                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 14    | <i>Glasierter Schoko-Crêpe mit Pekannuss-Parfait</i> (hlm. 83) | 10   | <i>...Masse in der Form 3 Stunden <b>gefrieren</b>.</i> (Masukkan dalam cetakan lalu bekukan selama 3 jam)  |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 11   | <i>Milch, Mehl, 20 g Kakao, 1 Ei, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 1 Msp. Salz, übrige Vanille <b>verrühren</b>...</i> (Aduk susu, tepung terigu, 20 g cokelat bubuk, 1 butir telur, 2 kuning telur, 20 g gula pasir, 1 sendok makan garam dan vanili)  |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 12   | <i>...Teig <b>pürieren</b>, 30 Min. <b>kühlen</b>. Butter <b>zerlassen</b>, <b>unterrühren</b>...</i> (Haluskan adonan. Lelehkan mentega dan dinginkan selama 30 menit. Lalu aduk bersama adonan)   |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 13   | <i>...In beschichteter Pfanne im übrigen Öl Crêpes <b>backen</b>, jeden 2-mal <b>falten</b>.</i> (Panggang crepes di wajan anti panas dengan sedikit minyak, dan lipat sebanyak 2 kali)   |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 14   | <i>Kirschen <b>abgießen</b>, Saft <b>auffangen</b>. Braunen Zucker in großer Pfanne <b>karamellisieren</b>...</i> (Peras buah ceri dan ambil jusnya. Lalu buatlah karamel dengan jus dan gula merah dalam wajan besar)  |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 15   | <i>...Kirschsafft, 40 ml Rum, Lebkuchengewürz <b>zugeben</b>, sirupartig <b>einkochen</b>. Kirschen <b>zugeben</b>. Evtl. Crêpes im Sud heiß <b>schwenken</b>...</i> (Tambahkan jus ceri, 40 ml rum, roti jahe, dan sirup yang telah dimasak. Tambahkan buah ceri. Bisa juga bolak-balikkan crepes dalam saus yang panas) |                                     |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 16   | <i>...Mit Parfait und evtl. mit Minze garniert sowie mit übrigem Kakao bestäubt <b>servieren</b>.</i> (Sajikan dengan gelas <i>parfait</i> , bisa juga diberi hiasan daun mint dan taburkan sedikit cokelat bubuk)  |                                     |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>   | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|---|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |   | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 15    | <i>Marinierter Mini-Ziegenkäse mit Ofentomaten</i> (hlm. 85) | 1    | <b>Bitte beachten</b> (Harap diperhatikan)  | X                                |   |   |   |   |   |   |
|       |  | 2    | <i>Ziegenkäse muss über nacht durchziehen</i> (keju kambing harus di biarkan semalaman)   |                                  |   | X |   |   |   |   |
|       |  | 3    | <i>...Das übrige Würzöl kann man zum Marinieren von Salaten verwenden.</i> (Minyak bumbu yang tersisa bisa digunakan untuk membumbui salad)   |                                  |   | X |   |   |   |   |
|       |  | 4    | <i>Am Vortag Pfeffer im Mörser zerstoßen...</i> (Pertama-tama tumbuk merica dalam tumbukan)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 5    | <i>...Orange heiß waschen, trocken tupfen...</i> (Cuci jeruk dengan air panas dan keringkan)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 6    | <i>...Mit dem Sparschäler Schale dünn abziehen, Saft auspressen...</i> (Kupas tipis kulitnya dengan pengupas, peras jeruknya)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 7    | <i>...Orangenschale mit 300 ml Öl, Thymianzweigen sowie Pfeffer auf etwa 80 Grad erhitzen...</i> (Tumis kulit jeruk dengan 300 ml minyak, bersama tangkai daun Thymian dan juga merica sekitar 80 derajat)    |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 8    | <i>...Das Würzöl abkühlen lassen, dann zusammen mit dem Ziegenkäse in ein verschließbares Gefäß füllen...</i> (Biarkan dingin minyak bumbu tadi, lalu masukkan keju kambing ke dalam wadah yang bisa ditutup) |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 9    | <i>...Käse über Nacht im Öl durchziehen lassen.</i> (Rendam keju dalam minyak semalaman)  |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

1. *Imperativsätze*

2. *Fragesätze*

3. *Aussagesätze im Präsens oder Futur*

4. *Konjunktiv Präsens und Pronomen man*

5. *Isolierte Nebensätze*

6. *Einwortsätze*

7. *Infinitivkonstruktionen*

| Resep | Judul Resep Masakan                                   | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>  | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|------|--|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |   |      |  | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 15    | Marinierter Mini-Ziegenkäse mit Ofentomaten (hlm. 85) | 10   | <i>Am Tag darauf den Backofen auf 100 Grad (Umluft: 90 Grad) <b>vorheizen</b>...</i> (Keesokannya panaskan oven hingga 100 derajat (tekanan udara: 90 derajat))  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 11   | <i>...Ein Blech mit Backpapier <b>belegen</b>.</i> (Lapisi nampan dengan kertas roti)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 12   | <i>Tomaten <b>waschen, halbieren</b>, mit der Schnittfläche nach oben aufs Blech <b>legen</b>...</i> (Cuci tomat, potong setengahnya, letakkan di atas nampan dengan permukaan yang terpotong menghadap ke atas)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 13   | <i>...<b>Salzen, pfeffern</b>, mit Orangensaft sowie übrigem Olivenöl (20 ml) <b>beträufeln</b>...</i> (Peras jus jeruk dan tambahkan minyak zaitun (20 ml) serta garam dan merica)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 14   | <i>...Tomaten im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten <b>trocknen</b>, dabei die Ofentür einen Spalt <b>offen lassen</b> (evtl. einen Kochlöffelstiel in die Ofentür <b>klemmen</b>).</i> (Keringkan tomat di oven yang sudah dipanaskan selama 60 menit, biarkan pintu oven terbuka (jika perlu jepit dengan sendok)) |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 15   | <i>Brot in Streifen <b>schneiden</b>...</i> (Potong roti memanjang)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 16   | <i>...40 ml von der Olivenöl-Marinade <b>abnehmen</b>, in einer Pfanne <b>erhitzen</b>...</i> (Tuangkan 40 ml minyak zaitun yang telah dibumbui, lalu panaskan dalam wajan)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 17   | <i>...Brot darin auf beiden Seiten braun <b>rösten</b>, dann leicht <b>salzen</b>...</i> (Panggang roti hingga kedua bagiannya berwarna kecoklatan, lalu berikan sedikit garam)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |   | 18   | <i>...Marinierten Käse mit Röstbrot und Ofentomaten <b>servieren</b>...</i> (Sajikan keju yang telah dibumbui dengan roti panggang dan tomat yang telah di oven)   |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

| Resep | Judul Resep Masakan  | Data | Kalimat <i>Aufforderung</i>  | Bentuk <i>Aufforderungssätze</i> |   |   |   |   |   |   |
|-------|--|------|--|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|       |  |      |  | 1                                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 16    | <i>Früchtebrot mit Gorgonzola und Rosmaringlee</i> (hlm. 85) | 1    | <i>Das braucht man: Kastenform (18–20 cm lang; inhalt: ca. 800 ml).</i> (Yang dibutuhkan: loyang kue (panjangnya 18-20 cm, isinya 800 ml))   |                                  |   | X |   |   |   |   |
|       |  | 2    | <i>Backofen auf 170 Grad (Umluft: 150 Grad) heizen ...</i> (Panaskan oven sampai 170 derajat (tekanan udara: 150 derajat))   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 3    | <i>...Form mit 25 g Butter einfetten. Ingwer fein schneiden, Cranberrys hacken ...</i> (Oles loyang dengan 25 g mentega. Kupas jahe, cincang Cranberry)                                      |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 4    | <i>...Beides im Rum marinieren und mit 1 EL Mehl mischen ...</i> (Rendam keduanya dalam rum dan campurkan dengan 1 sendok makan tepung)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 5    | <i>...Übriges Mehl mit Backpulver vermengen....</i> (Campurkan sedikit tepung dengan soda kue)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 6    | <i>...Übrige Butter (150 g) mit Zucker und Salz sehr schaumig schlagen ...</i> (Kocok 150 g mentega dengan gula dan garam hingga berbuih)  |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 7    | <i>...Eier nach und nach einzeln gründlich darunterrühren, dann löffelweise den Mehl-Mix und die Crème fraîche...</i> (Masukkan satu persatu telur, lalu tambahkan campuran tepung dan krim) |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 8    | <i>...Zuletzt die Rumfrüchtemischung und alle Mandeln unterheben...</i> (Terakhir tambahkan campuran rum dan buah serta kacang almond)   |                                  |   |   |   |   |   | X |
|       |  | 9    | <i>...Teig in die Backform füllen.</i> (Tuangkan adonan ke dalam loyang)   |                                  |   |   |   |   |   | X |

**Keterangan (Bentuk-bentuk *Aufforderungssatz*) :**

1. Imperativsätze

2. Fragesätze

3. Aussagesätze im Präsens oder Futur

4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man

5. Isolierte Nebensätze

6. Einwortsätze

7. Infinitivkonstruktionen

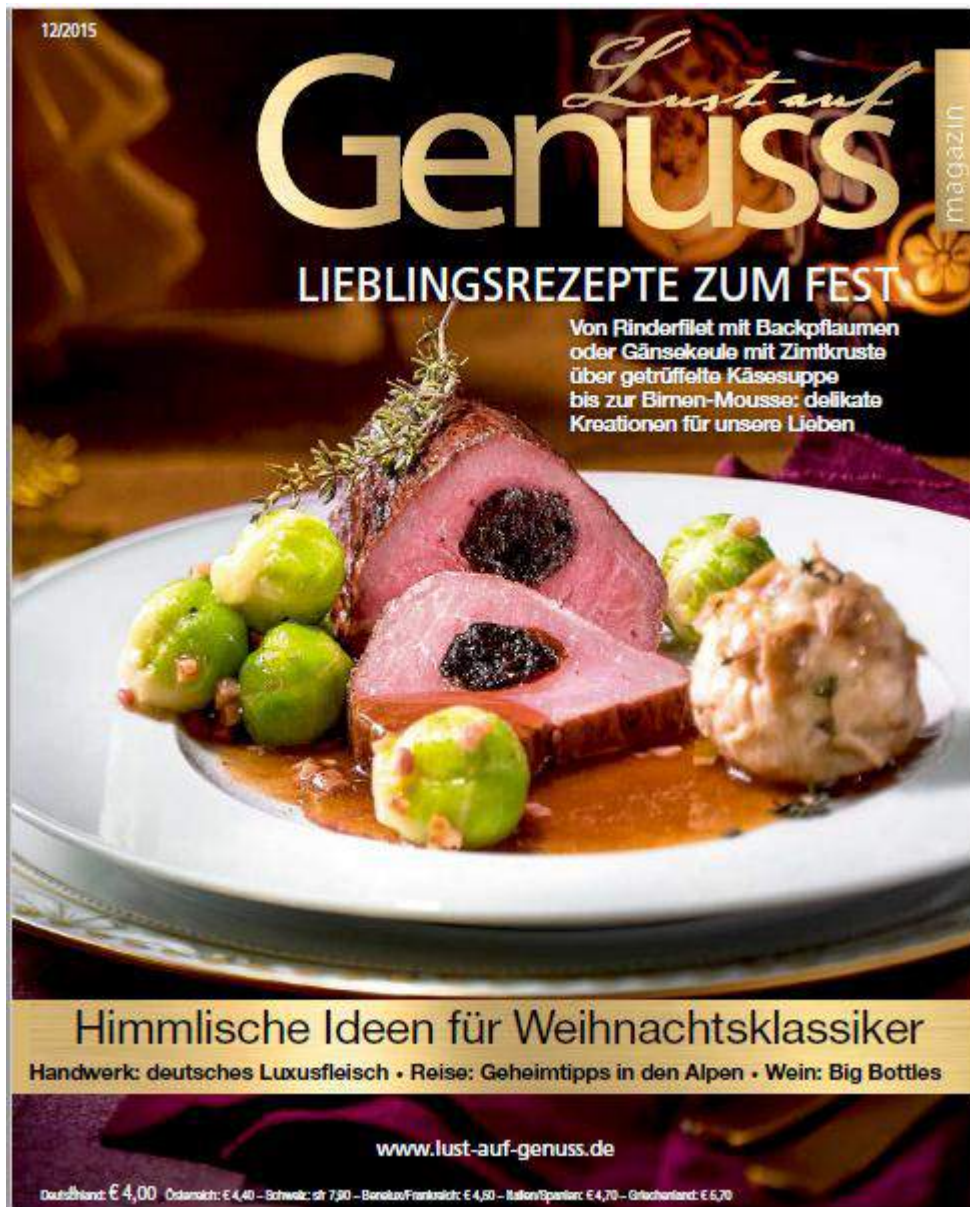
| Resep | Judul Resep Masakan                                   | Data | Kalimat Aufforderung  | Bentuk Aufforderungssätze |   |    |   |   |   |   |     |   |
|-------|---|------|---|---------------------------|---|----|---|---|---|---|-----|---|
|       |   |      |   | 1                         | 2 | 3  | 4 | 5 | 6 | 7 |     |   |
| 16    | Früchtebrot mit Gorgonzola und Rosmaringlee (hlm. 85) | 10   | Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene ca. 70 Minuten <b>backen</b> , nach 35 Minuten die Temperatur auf 140 Grad <b>reduzieren</b> ... (Panggang adonan kue di oven selama 70 menit, kurangi suhu sampai 140 derajat setelah dipanggang 35 menit) |                           |   |    |   |   |   |   | X   |   |
|       |   | 11   | ...Früchtebrot <b>abkühlen lassen</b> , aus der Form <b>stürzen</b> . (Biarkan dingin roti buah yang telah jadi, lalu lepaskan dari loyang)   |                           |   |    |   |   |   |   |     | X |
|       |   | 12   | Rosmarinnadeln von 2 Zweigen <b>hacken</b> , mit Säften, Gelierzucker und Essig 3 Minuten sprudelnd <b>kochen</b> ... (Petik 2 daun ranting rosemary, lalu masak dengan jus, gula agar-agar dan cuka selama 3 menit hingga bergelembung)                        |                           |   |    |   |   |   |   |     | X |
|       |   | 13   | ...Durch ein Sieb <b>geben</b> , zusammen mit dem 3. Rosmarinzweig in ein Glas <b>füllen</b> ... (Saring dengan saringan, lalu isi gelas dengan 3 tangkai rosemary ke dalam gelas)  |                           |   |    |   |   |   |   |     | X |
|       |   | 14   | ...Glas <b>verschließen</b> , Gelee <b>abkühlen lassen</b> ... (Tutup gelas dan biarkan agar-agar menjadi dingin)   |                           |   |    |   |   |   |   |     | X |
|       |   | 15   | ...Käse <b>portionieren</b> und mit Gelee sowie Früchtebrotscheiben <b>anrichten</b> . (Hidangkan potongan kue buah dengan agar-agar dan keju)  |                           |   |    |   |   |   |   |     | X |
| Total |   | 341  |   | 4                         | 0 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 324 |   |

**Keterangan (Bentuk-bentuk Aufforderungssatz) :**

- |                                       |  |                            |
|---------------------------------------|--|----------------------------|
| 1. Imperativsätze                     | 4. Konjunktiv Präsens und Pronomen man | 7. Infinitivkonstruktionen |
| 2. Fragesätze                         | 5. Isolierte Nebensätze                |                            |
| 3. Aussagesätze im Präsens oder Futur | 6. Einwortsätze                        |                            |



Lampiran 3. Sampul Depan Majalah *Lust auf Genuss*



## Lampiran 4.1. Resep Masakan 1



### Eingelegter Saibling mit Feldsalat und Kartoffelstroh

Bild auf Seite 8

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Orangen (Bio), 200 g rote Zwiebeln, 20 ml Olivenöl

4 Saiblingsfilets ohne Haut (à ca. 160 g) oder 8 Filets (à ca. 80 g)

Salz, 80 g feiner Zucker

190 ml Apfelessig

100 ml trockener Weißwein

6 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter

1 TL zerstoßener schwarzer Pfeffer

2 kochend), ca. 1 l Erdnussöl sirup

1 TL mittelscharfer Senf

60 ml Distelöl, weißer Pfeffer

600 g große Kartoffeln (mehlig-

1. Orangen heiß waschen. Schale mit Sparschäler dünn abziehen, Saft auspressen. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. Im Öl kurz andünsten. Filets von evtl. vorhandenen Gräten befreien, abbrausen, trocken tupfen. Filets in je 2–3 Stücke schneiden und salzen.

2. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Orangensaft und 150 ml Essig ablöschen, Karamell loskochen. Orangenschalen, Wein, Zwiebeln, Gewürze zugeben. Aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen. Erneut aufkochen, Fisch einlegen. Vom Herd nehmen. Fisch im Würzsud gar ziehen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen (evtl. sogar über Nacht kühl gestellt ziehen lassen).

3. Salat putzen. Ahornsirup mit Senf, übrigem Essig (40 ml) und Distelöl verrühren, salzen, pfeffern. Kartoffelstroh zubereiten (wie das geht, siehe links).

4. Kurz vorm Servieren Feldsalat mit dem Dressing marinieren. Fischfilets mit etwas Sud auf Tellern anrichten und mit dem marinierten Feldsalat sowie dem Kartoffelstroh servieren.



## Lampiran 4.2. Resep Masakan 2



### Kleine Lachsforellenspakete mit Melonen-Relish und Brunnenkressesalat

Bild auf Seite 11

Vorbereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

**BITTE BEACHTEN:** Das Fischfilet muss 2 Tage im Sud marinieren

#### FÜR DEN FISCH

600 g Lachsforellenfilet (am besten das Mittelstück einer Filetseite von einer etwa 5 kg schweren Lachsforelle verwenden; ersatzweise Filet von Lachs, Eismeerforelle oder Saibling kaufen)

Salz, Zucker

4 Stiele Basilikum

6 Zitronen (Bio), 3 Orangen (Bio)

1 Mini-Salatgurke oder ½ Gurke

Pfeffer

#### FÜR DAS RELISH

400 g aromatische Melone

(z. B. Galia-Melone)

1 Limette (Bio)

1 Bund feine Lauchzwiebeln

1 grüne Chilischote

15 ml Limettenöl (ersatzweise Zitronenöl oder Olivenöl)

Zucker, Salz

#### FÜR DIE GARNITUR

150 g Brunnenkresse oder anderer feiner Blattsalat nach Wahl

#### FÜR DEN MELBA-TOAST

4 Scheiben sehr dünn geschnittenes Weißbrot (siehe Info links)

1. Zwei Tage vor dem Essen das Fischfilet kalt abbrausen, trocken tupfen. Fisch kräftig salzen und leicht zuckern.

2. Vom Basilikum 8 Blätter beiseitelegen, übriges Basilikum grob hacken. Zitrusfrüchte heiß waschen, trocken tupfen. Von je 2 Zitronen und Orangen die Schale mithilfe eines Sparschälers dünn abtrennen. Alle Früchte auspressen, Saft mit den Schalen sowie dem gehackten Basilikum vermengen. Das Fischfilet im Zitrusud kalt stellen und 48 Stunden darin marinieren.

3. Am Tag des Festessens Fisch aus dem Sud nehmen und vom Fischfilet 8 große, dünne Scheiben abschneiden. Übrigen Fisch fein würfeln. Gurke schälen, halbieren, Kernchen entfernen. Gurke fein würfeln, mit den Fischwürfeln mischen.

4. Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischtatar zusammen mit je 1 Basilikumblatt auf den dünnen Fischeiben verteilen und alles zu kleinen Paketen formen.

5. Für das Relish Melone von Schale sowie Kernen befreien, Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Limette heiß waschen, trocken tupfen. Schale fein abreiben, Saft auspressen. Lauchzwiebeln putzen, aus dem Grün 16 lange, dünne Streifen zum Binden der Lachsforellenspakete schneiden (man braucht 2 Streifen für jedes Bündel). Übrige Lauchzwiebelteile in feine Ringe schneiden. Die Lauchzwiebelstreifen am besten in kochendem Wasser kurz blanchieren, damit sie sich besser um die Fischpäckchen wickeln lassen.

6. Chilischote halbieren, entkernen und sehr fein schneiden. 30 ml Limettensaft mit Melonenwürfeln, Limettenschale, Lauchzwiebelringen, Chili sowie dem Limettenöl vermengen. Mit Zucker und Salz abschmecken. Relish kurz vorm Anrichten zum Abtropfen in ein Sieb geben, Sud dabei auffangen.

7. Brunnenkresse putzen, waschen, trocken schütteln und mit etwas Sud vom Relish marinieren.

8. Fischpakete mit den Lauchzwiebelstreifen umwickeln; dafür je 2 Streifen über Kreuz legen und über dem Päckchen zusammenbinden. Fischpakete mit dem Relish anrichten und mit dem Brunnenkressesalat garnieren. Für den Melba-Toast Brotscheiben von der Rinde befreien. Scheiben diagonal halbieren, im Toaster oder Ofen goldgelb rösten und zu den Fischpaketen servieren.

**Pro Portion:** 465 kcal/1960 kJ  
41 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß, 17 g Fett

### Lampiran 4.3. Resep Masakan 3



In Lardo gebratene  
Jakobsmuscheln auf  
Linsensalat

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

**BITTE BEACHTEN:** Linsen müssen  
60 Minuten einweichen

200 g Beluga-Linsen (feine schwarze  
Linsen, bekommt man z. B.  
im Reformhaus und in Bioläden;  
ersatzweise andere feine Linsen)

1 Orange (Bio)

80 g Schalotten

1 Bund Suppengemüse

45 ml Olivenöl

500–600 ml Geflügelfond

30 g Zucker

60–80 ml Honigessig (ersatzweise  
ein guter milder Apfelessig)

90 g Butter

Salz, Pfeffer

16 Jakobsmuscheln in der Schale  
(in der Fischtheke oder beim Fisch-  
händler; ersatzweise 16 bereits  
ausgelöste Jakobsmuscheln oder  
frisch aufgetaute Tiefkühlware  
verwenden)

8 hauchfein geschnittene Scheiben  
Lardo (besonders gereifter fetter  
italienischer Speck; ersatzweise  
grüner Speck, möglichst dünn  
geschnitten)

16 kleine Basilikumblätter

180 g kleine Kräuterseitlinge  
(wer diese Pilze nicht bekommt,  
nimmt Rosé- oder braune  
Champignons)  
Zitronensaft

1. Für den Salat die Linsen 60 Minu-  
ten in kaltem Wasser einweichen. In ein  
Sieb abgießen und abtropfen lassen.  
Orange heiß waschen, trocken tupfen.  
Schale fein abreiben, Saft auspressen.

2. Schalotten abziehen, Suppengemü-  
se putzen, nach Bedarf schälen. Die  
Schalotten sowie das Suppengemüse  
fein würfeln und alles in einem Topf in  
30 ml Olivenöl andünsten.

3. Linsen dazugeben und mit andüns-  
ten. Mit 500 ml Fond ablöschen, aufko-  
chen lassen. Linsen etwa 20 Minuten  
garen, bis sie die Flüssigkeit komplett  
aufgenommen haben und weich sind.  
Evtl. noch etwas Fond oder Wasser  
nachgießen.

4. Inzwischen Zucker in einem Topf  
schmelzen lassen. Mit ca. 60 ml Essig  
und dem Orangensaft ablöschen und  
den Karamell loskochen, bis sich der  
Zucker aufgelöst hat. Karamell zusam-  
men mit der Orangenschale sowie mit  
40 g Butter zu den gegarten Linsen ge-  
ben. Linsensalat mit Salz, Pfeffer und  
dem Honigessig pikant abschmecken.

5. Jakobsmuscheln mit einem Messer  
öffnen, dabei den weißen Muskel von  
der oberen Schale trennen. Muschel-  
fleisch von der Schale lösen und von In-  
nereien und Rogen (Corail) befreien.

6. Ausgelöstes Muschelfleisch kalt  
abbrausen, trocken tupfen und evtl.  
leicht salzen. Speckscheiben längs hal-  
bieren. Jede Muschel mit 1 Basilikum-  
blatt in eine halbierte Scheibe Lardo  
einwickeln. Nach Belieben je 4 Jakobs-  
muscheln auf einen Spieß stecken.

7. Pilze putzen, evtl. klein schneiden.  
Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne  
in der restlichen Butter (50 g) bei mitt-  
lerer Hitze braten. Pilze mit Zitronen-  
saft und Salz abschmecken.

8. Muscheln in einer beschichteten  
Pfanne im übrigen Olivenöl (15 ml) auf  
beiden Seiten jeweils 2–3 Minuten bra-  
ten. Linsensalat auf Tellern anrichten  
(siehe dazu den Servier-Tipp unterm  
Rezept). Jakobsmuscheln und Pilze  
dazu anrichten und nach Belieben mit  
Basilikum garniert servieren.

**Pro Portion:** 640 kcal/2690 kJ

39 g Kohlenhydrate, 35 g Eiweiß, 38 g Fett



## Lampiran 4.4. Resep Masakan 4



### Beef Tea mit „Schlemmerschnitte“

Bild auf Seite 27

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 7 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

**BITTE BEACHTEN:**

den Fond bereits am Vortag kochen

**DAS BRAUCHT MAN:** Fleischwolf, 3 große Einweckgläser mit Deckel (Inhalt: je 750 ml) sowie 1 großer Topf, in den sie hineinpassen

**FÜR DEN BEEF TEA**

1 Bund Suppengemüse

1 kg Beinscheiben vom Rind (mit Knochen, nicht bereits ausgebeint)

1,5 kg Suppenfleisch vom Rind (z. B. hohe Rippe)

1 Lorbeerblatt, Salz

200 g Möhren, 200 g Knollensellerie, 200 g Petersilienwurzeln

3 Gewürznelken, 1 Sternanis

20 schwarze Pfefferkörner

10 Wacholderbeeren

1 Eiweiß, etwas Sojasauce

**FÜR DIE SCHLEMMERSCHNITTE**

350 g Rinderfilet

1 TL Senf (mittelscharf), Salz, Pfeffer

1 Scheibe Tramezzini-Weißbrot

(ca. 25x12 cm; im italienischen Feinkostladen oder bestellen z. B. bei [www.gourmondo.de](http://www.gourmondo.de); ersatzweise 4 Scheiben Weißbrot ohne Rinde), 80 g Butter

80 g Kaviar (Sorte nach Wunsch; im Foto: Bowfin-Kaviar, Kahlhechtrogen aus Nordamerika, zu beziehen z. B. über [zarendom.de](http://zarendom.de))

2. Nach 2 Stunden das geputzte Suppengemüse dazugeben, alles 60 Minuten kochen. Anschließend den Fond durch ein Tuch passieren (das Suppenfleisch anderweitig verwenden), mit Salz dezent abschmecken und abkühlen lassen. Den kalten Fond entfetten.

3. Am Tag darauf das Beinfleisch klein schneiden. Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln schälen, waschen. Etwa ein Drittel der Gemüsemenge fein würfeln, beiseitestellen. Übrige Gemüse grob schneiden und zusammen mit dem Beinscheibenfleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

4. Gewürze im Mörser grob zerstoben. Eiweiß leicht anschlagen. Gewürze, Eiweiß, durchgedrehten Fleisch-Mix, 1 TL Salz mit dem kalten Rinderfond gründlich vermengen. Alles auf die Einweckgläser verteilen (Fond, der nicht in die Gläser passt, beiseitestellen). Gläser verschließen, in einem großen Topf auf ein Gitter stellen. So viel kochend heißes Wasser angießen, dass die Gläser zu etwa zwei Dritteln im Wasser stehen. Zugedeckt bei kleiner Hitze (ca. 90 Grad, evtl. mit Ofenthermometer kontrollieren) 3 Stunden pochieren.

5. Beef Tea durch ein Tuch in einen Topf passieren, erhitzen. Die feinen Gemüsewürfel im restlichen Fond bissfest kochen. Herausheben, abtropfen lassen, Fond anderweitig verwenden.

6. Für die Schlemmerschnitte Rinderfilet von Fett und Sehnen befreien. Fleisch klein schneiden, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Tatar mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Weißbrot längs in 4 Streifen schneiden. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen, Brot darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun rösten. Herausheben, leicht salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren das noch warme Brot dick mit dem Tatar bestreichen und mit kleinen Häufchen Kaviar belegen.

8. Zum Servieren die Gemüsewürfel in den Beef Tea geben, erhitzen, mit Salz und wenig Sojasauce abschmecken. Beef Tea in Teller oder Schalen verteilen und mit den Tatar-Schnitten servieren.

**Pro Portion:** 1250 kcal/3250 kJ

21 g Kohlenhydrate, 139 g Eiweiß, 68 g Fett

## Lampiran 4.5. Resep Masakan 5



### Maronenschaumsuppe mit Ziegenkäse-Wan-Tan

Bild auf Seite 28 oben links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Zimtstangen, 2 Lorbeerblätter

2 Gewürznelken, 120 g Schalotten

250 g Maronen (bereits geschält  
und gegart, im Vakuumpack)

75 g gewürfelte kalte Butter

100 ml Süßwein (z.B. Moscato d'Asti)

1 l Gemüse- oder Geflügelfond

150 g Ziegenkäse (z.B. Tomme de  
Chèvre), 12 Blätter Thai-Basilikum

oder Minze, 12 Blätter Wan-Tan-Teig  
(im Asienladen), 2 Eigelb (Größe M)

ca. 1 l Erdnussöl zum Ausbacken

Salz, weißer Pfeffer, 150 g Schlag-  
sahne, 1 Bund Schnittlauch

1. Gewürze im Mörser grob zerstoben, in ein Teesäckchen füllen, dieses verschließen. Schalotten abziehen, wie die Esskastanien klein schneiden. Beides in einem Topf in 25 g Butter unter Rühren andünsten. Wein und Fond angießen, aufkochen. Gewürzbeutel hinzufügen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze in 25 Minuten weich kochen.

2. Inzwischen Käse in 6 quadratische Scheiben schneiden, diese diagonal halbieren. Käse-Dreiecke mit je 1 Kräuterblatt belegen. Teigblätter ausbreiten, mit verquirlten Eigelben bestreichen, je 1 Käsestück darin einschlagen. Öl in einem Topf auf 180 Grad erhitzen, Wan Tan darin ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Gewürzbeutel entfernen, Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne steif schlagen. Schnittlauch fein schneiden. Kurz vorm Servieren übrige kalte Butter (50 g) in die Suppe mixen, Sahne unterheben, Schnittlauch darüberstreuen. Die Wan Tan zur Suppe servieren.

**Pro Portion:** 630 kcal/2650 kJ

28 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 43 g Fett

## Lampiran 4.6. Resep Masakan 6



### Getruffelte Käsesuppe mit Selleriestroh

Bild auf Seite 30

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Knollensellerie

100 g Schalotten, 1 Knoblauchzehe

100 g Butter, 20 ml Ahornsirup

100 ml trockener Wermut

1 l Gemüsefond, 120 g italienischer Hartkäse (z. B. Grana Padano)

15 ml weißes Trüffelöl

Zitronensaft, Salz, Frittierfett zum Ausbacken (siehe dazu Tipp unten)

evtl. 1 frischer Wintertrüffel

**1.** Sellerie putzen, waschen, 200 g klein würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Selleriewürfel, Schalotten und Knoblauch in 40 g Butter unter Rühren andünsten. Mit Ahornsirup glasieren, mit Wermut ablöschen. Fond angießen, Sellerie zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 20 Minuten weich kochen.

**2.** Käse fein reiben, in die Suppe geben. Alles fein pürieren, durch ein Sieb passieren. Suppe mit restlicher Butter (60 g) und Trüffelöl schaumig aufmixen. Mit Zitronensaft, Salz abschmecken. Suppe bis zum Servieren heiß halten.

**3.** Übrigen Sellerie in Streifen schneiden. Frittierfett im Topf auf 175 Grad erhitzen, Selleriestreifen darin in ca. 2 Minuten knusprig backen. Selleriestroh herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen. Heiße Suppe in Tellern anrichten. Mit Selleriestroh und evtl. fein gehobeltem Trüffel servieren.

**Pro Portion:** 465 kcal/1960 kJ

8 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 38 g Fett

**Tipp:** Zum Frittieren braucht man Fett, das sich hoch erhitzen lässt. Ideal geeignet sind Kokosfett (z. B. Palmin) und Erdnussöl (z. B. von Bamboo Garden). Der Vorteil von Kokosfett: Es spritzt nicht so stark wie Öl.



## Lampiran 4.7. Resep Masakan 7



### Roastbeef mit Meerrettichkruste & Rote-Bete-Relish

Bild auf Seite 38

Vorbereitungszeit: ca. 50 Minuten

plus Zubereitungszeit: ca. 2 ½ Stunden

Zutaten für 4 Portionen

600 g Roastbeef am Stück

(ohne Fett und Sehnen)

Salz, Pfeffer

30 g Erdnussöl zum Anbraten

4 Scheiben Toastbrot

ca. 140 g Meerrettichwurzel

(siehe Info links am Rand)

80 g weiche Butter

60 g Senf (vorzugsweise Kremser

Senf, ein würziger süßer Senf aus

Österreich)

FÜR KARTOFFELN UND GURKEN

500 g kleine Kartoffeln

(vorwiegend festkochend), Salz

1 Bund Kerbel

600 g Salatgurken

80 g Schalotten, 60 g Butter

Zucker, Pfeffer, 15 ml Erdnussöl

FÜR DAS RELISH

350 g Rote Bete (vorgegart,

bereits geschält und vakuumiert;

gibt es im Gemüseregal)

100 g rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL Wacholderbeeren

1 TL Pimentkörner

80 ml Rotweinessig

20 g brauner Zucker

1 TL grober Senf, Salz

1. Backofen auf 80 Grad (Umluft: 75 Grad) vorheizen.

2. Fleisch kalt abbrausen, sorgfältig trocken tupfen. Rundum salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Erdnussöl von allen Seiten kurz anbraten.

3. Anschließend Fleisch auf einem Stück Alufolie auf den Rost in den vorgeheizten Backofen geben und darin in 80–100 Minuten rosa garen. Dann das Roastbeef herausnehmen.

4. Inzwischen Kartoffeln waschen, in kochendem Salzwasser in 25–30 Minuten weich garen. Dann abgießen und etwas abgekühlt pellen.

5. Für die Roastbeef-Kruste das Toastbrot von der Rinde befreien, Toast in einer Küchenmaschine fein mahlen. Meerrettich schälen. Vom Meerrettich einige Späne für die Garnitur abschaben, den übrigen Meerrettich fein reiben. Vom geriebenen Meerrettich 1 TL für das Rote-Bete-Relish abnehmen. Den übrigen Meerrettich mit der weichen Butter und den Toastbrotkrumen vermengen. Krustenmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Für das Relish Rote Bete 3–4 mm groß würfeln. Zwiebeln sowie Knoblauch abziehen, beides sehr fein würfeln. Gewürze in einem Mörser grob zerkleinern und in einer kleinen Pfanne bei kleiner Hitze leicht rösten. Gewürze mit Essig ablöschen, diesen auf 1 EL Flüssigkeitsmenge einkochen. Gewürzessig durch ein Sieb passieren, mit Rote-Bete-Würfeln, Zwiebeln, Knoblauch, braunem Zucker, Senf sowie dem geriebenen Meerrettich (1 TL) vermengen. Relish mit Salz abschmecken.

7. Für das Gurkengemüse Kerbelblättchen fein schneiden. Gurken schälen, längs halbieren, entkernen, in ca. 5 mm dicke Stücke schneiden. Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Stieltopf in 30 g Butter andünsten. Gurkenscheiben dazugeben, mit andünsten. Gurken leicht salzen, zuckern und zugedeckt bei kleiner Hitze gar dünsten. Kerbel dazugeben, alles mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und warm halten.

8. Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 200 Grad Oberhitze heizen. Roastbeef mit Senf bestreichen, mit der Meerrettichmasse bedecken. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten überbacken. Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne in Erdnussöl rundum kross braten, dann übrige Butter (30 g) dazugeben. Kartoffeln salzen und pfeffern. Das gratinierte Fleisch mit den beiseitegelegten Meerrettichspänen garnieren. Roastbeef mit Gurkengemüse, Relish sowie Kartoffeln anrichten.

**Pro Portion:** 560 kcal/2360 kJ

36 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß, 27 g Fett



## Lampiran 4.8. Resep Masakan 8



### Rinderfilet mit Backpflaumen auf Lebkuchensauce

Bild auf Seite 43 und im Titelbild

Vorbereitungszeit: ca. 60 Minuten

plus Zubereitungszeit: ca. 2 ½ Stunden

Zutaten für 4 Portionen

#### FÜR DAS FLEISCH

750 g Rinderfilet (am besten aus der Mitte vom Filet geschnitten)

80 g getrocknete Soft-Pflaumen (entsteinte Backpflaumen)

Salz, Pfeffer

ca. 30 ml Erdnussöl zum Anbraten

#### FÜR DIE SAUCE

120 g Schalotten, ca. 15 g Butter

20 g Tomatenmark

300 ml trockener Rotwein

600 ml Bratenjus

2 TL Speisestärke

40 ml roter Portwein

2 TL Lebkuchengewürz

Apfeldicksaft, Salz

#### FÜR DIE MINI-KNÖDEL

150 g Schalotten, ca. 15 g Butter

250 g Brezeln vom Vortag

200 ml Milch

200 g Schlagsahne

½ Bund Thymian

2 Eigelb (Eier: Größe L), Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

#### FÜR DAS GEMÜSE

600 g Rosenkohl, Salz

80 g Pancetta (italienischer Speck; ersatzweise Bacon)

20 g Butter, Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

1. Den Backofen auf 80 Grad (Umluft: 75 Grad) vorheizen.

2. Filet abbrausen, trocken tupfen. Zum Vorbereiten fürs Füllen in der Mitte des Filets ein Loch durchstechen (am besten mithilfe eines Wetzstahls einen Kanal durchs Fleisch stechen). Backpflaumen hineindrücken. Fleisch salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Erdnussöl rundum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Alufolie in den vorgeheizten Ofen geben und darin 90–110 Minuten garen.

3. Für die Sauce Schalotten abziehen, klein schneiden. Schalotten in der Butter im Bratensatz in der Fleischpfanne glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben, mitrösten. Mit etwas Wein ablöschen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Wein aufgebraucht und der Saucenansatz glänzend und schön braun ist.

4. Saucenansatz mit Bratenjus auffüllen, aufkochen und alles um die Hälfte reduzieren. Stärke mit dem Portwein vermengen und in die Sauce rühren. Sauce 1–2 Minuten köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. Lebkuchengewürz in die Sauce rühren, mit Apfeldicksaft sowie Salz würzen.

5. Für die Mini-Knödel Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer kleinen Pfanne in Butter glasig dünsten. Brezeln etwa 5 mm klein würfeln und in einer Schüssel mit den Schalottenwürfeln vermengen. Milch mit der Sahne aufkochen, über die Brezelmischung gießen und diese etwa 10 Minuten ziehen lassen.

6. Thymianblättchen abzupfen und hacken (evtl. einige Thymianzweige zum Garnieren beiseitelegen). Thymian zusammen mit den Eigelben zur Knödelmasse geben. Knödelmasse mit Salz und Pfeffer würzen und daraus mit angefeuchteten Händen 12 kleine Bällchen formen. Die Mini-Knödel für etwa 30 Minuten kalt stellen.

7. Für das Gemüse Rosenkohl putzen, in einzelne Röschen teilen. Diese jeweils am Strunk kreuzweise einschneiden. Kohlröschen in kochendem Salzwasser in etwa 12 Minuten garen, herausheben und abtropfen lassen.

8. Kurz vorm Servieren für die Knödel reichlich Salzwasser aufkochen. Knödel hineingleiten lassen und im Wasser (das kurz unter dem Siedepunkt sein soll) 10 Minuten ziehen lassen. Speck fein würfeln und in der Butter knusprig auslassen. Rosenkohl zum Speck geben, heiß werden lassen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken.

9. Sauce noch mal erhitzen. Filet in Scheiben schneiden, mit Sauce, Rosenkohl und Knödeln anrichten. Nach Belieben mit Thymian garniert servieren.

**Pro Portion:** 1130 kcal/4750 kJ

71 g Kohlenhydrate, 74 g Eiweiß, 53 g Fett

## Lampiran 4.9. Resep Masakan 9



### Sauerbraten vom Hirschfilet mit Endivienpäckchen

Bild auf Seite 44

Vorbereitungszeit: ca. 70 Minuten

plus Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

**BITTE BEACHTEN:** Das Fleisch muss man bereits am Vortag einlegen

120 g Zwiebeln, 80 g Knollensellerie, 80 g Petersilienwurzel

80 g Möhren, 10 Pfefferkörner

5 Pimentkörner, 2 Gewürznelken

2 Lorbeerblätter, ½ Bund Thymian

1 l trockener Rotwein

700 g Hirschkalbsrückenfilet

(am besten ein Mittelstück;

evtl. beim Fleischer vorbestellen)

Salz, weißer Pfeffer, 40 ml Erdnussöl

60 g Mandelstifte

150 g Pumpernickel (siehe Info links), 80 g durchwachsener Speck

30 g Tomatenmark

200 ml trockener Rotwein

800 ml Bratenjus (ersatzweise Wild- bzw. Rinderfond), 80 g Rosinen

Apfelmilchsaft (Apfelkraut)

**FÜR DIE ENDIVIENPÄCKCHEN**

100 g Zwiebeln

4 getrocknete (Soft-)Tomaten

1 Kopf Endiviensalat, Salz

30 g Butter, Zucker, Pfeffer

100 ml Gemüsefond

**FÜR DIE BEILAGE**

700 g Kartoffeln (mehligkochend)

Salz, ca. 40 g Butter

1. Am Vortag für die Marinade Zwiebeln abziehen, die Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und wie die Zwiebeln klein würfeln. Gewürze im Mörser zerstoßen, mit Thymianzweigen, den Gemüse- und Zwiebelwürfeln sowie dem Wein in einen großen, stabilen, verschließbaren Gefrierbeutel geben.

2. Fleisch abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Filet in einer Pfanne in 20 ml Erdnussöl von allen Seiten kurz anbraten. Fleisch in die Marinade legen, Beutel verschließen, Filet zum Marinieren für 1 Tag kalt stellen.

3. Am Tag darauf (ca. 3 Stunden vorm Essen) Fleisch aus der Marinade heben. Marinade durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen (Gemüse im Sieb beiseitestellen). Fleisch in den Sud legen, auf dem Herd bei 80 Grad (Temperatur evtl. mit Thermometer kontrollieren) in 90–100 Minuten gar ziehen lassen.

4. Inzwischen für die Sauce Mandeln anrösten. Pumpernickel fein mahlen. Speck würfeln. Gemüse aus der Marinade und Speck im restlichen Öl (20 ml) anbraten. Tomatenmark zugeben, mitrösten. Etwas Wein angießen und einkochen. Vorgang wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist. Bratenjus angießen. Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren, durch ein feines Sieb passieren. Rosinen, Pumpernickelbrösel und Mandelstifte hineinrühren. Sauce mit Dick- saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Für die Endivienpäckchen Zwiebeln abziehen, wie die Tomaten klein würfeln. Salat putzen, Blätter ablösen, vom weißen Strunk befreien bzw. dicken Strunk flach schneiden. 16 große grüne Blätter für einige Sekunden in kochendes Salzwasser legen. Herausheben, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und zwischen Küchenpapier vorsichtig trocken tupfen.

6. Übrige Endivienblätter in feine Streifen schneiden, mit Zwiebelwürfeln in einer Pfanne in 15 g Butter dünsten. Tomatenwürfel zugeben, mit Zucker bestreuen, 1–2 Minuten dünsten. Füllung mit Salz und Pfeffer würzen. Küchentuch in eine kleine Suppenkelle legen. Je 2 Endivienblätter hineinlegen, etwas Füllung daraufgeben. Endivienblätter darüber einklappen, mithilfe des Tuchs 8 Päckchen formen. Mit der Naht nach unten in eine Pfanne setzen. Fond und übrige 15 g Butter in die Pfanne geben.

7. Für die Beilage Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen, abgießen. Endivienpäckchen im Fond zugedeckt 3 Minuten dünsten. Kartoffeln durch eine Presse direkt auf die Teller drücken (oder mit einem Ring in Form bringen). Kartoffelschnee mit Butterflöckchen belegen. Fleisch aufschneiden, salzen und pfeffern. Sauce erhitzen, mit Fleisch, Endivienpäckchen und Kartoffelschnee servieren.

**Pro Portion:** 990 kcal/4160 kJ

72 g Kohlenhydrate, 68 g Eiweiß, 28 g Fett



## Lampiran 4.10. Resep Masakan 10



### Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme

Bild auf Seite 48 oben links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten  
plus Wartezeit: mind. 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

**DAS BRAUCHT MAN:** Fleischwolf, evtl. mit Wurstfüllaufsatz

**FÜR DIE MERGUEZ**

50 g Schafsdarm (Naturdarm, auch Saitling genannt; im Metzgereibedarf, in kleineren Portionen und auf Vorbestellung auch evtl. erhältlich beim guten Fleischer)

20 g Röstzwiebeln (Fertigprodukt)

700 g Lammfleisch aus der Keule

300 g Schweinehalsspek

20 g Salz

20 g Zigeunerbratwurstgewürz (beim Metzger erhältlich; ersatzweise Gulaschgewürz verwenden)

12 g getrocknete Kräuter der Provence sowie 4 g getrocknete Minze

Oliveöl zum Braten

**FÜR DEN SALAT**

800 g kleine Kartoffeln (festkochend, z. B. Bamberger Hörnchen)

Salz, 2 Bund Lauchzwiebeln

4 EL Distelöl, 350 ml Gemüsefond

ca. 60 ml Apfelessig

1 EL Senf (vorzugsweise Kremser Senf, ein würziger süßer Senf aus Österreich), Pfeffer

½ Bund Radieschen, Zucker

3 Kästchen Gartenkresse

**FÜR DEN SENFSCHAUM**

100 ml Geflügelfond

100 g Schlagsahne

1 EL grober scharfer Senf

1 EL süßer Senf

20 g gewürfelte kalte Butter, Salz

1. Für die Würste die Därme gründlich spülen und wässern. Röstzwiebeln fein hacken. Fleisch sowie Speck in Streifen schneiden, mit Salz und Gewürzen vermengen. Fleisch und Speck durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen (eventuell kann das auch der Metzger für Sie erledigen), kurz durchkneten.

2. Fleischmasse mithilfe eines Spritzbeutels und eines Trichters (oder mit dem Wurstfüllaufsatz) locker in die Naturpelle füllen. Mithilfe der Daumenkuppe die Fleischmasse in der fortlaufenden Pelle am Wurstende (nach 10–15 cm) leicht auseinanderdrücken. Dann die Wurst an beiden Enden festhalten und 5- bis 6-mal schwungvoll um sich selber drehen, damit sich die Wurst abdrehen und die Wurstenden sich verfestigen. So weiterverfahren, bis alle Würste hergestellt sind. Wurstkette mindestens 30 Minuten kühl stellen, erst dann Würste abtrennen.

3. Inzwischen für den Salat Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser knapp gar kochen. Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

4. Lauchzwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und in einem Topf in 1 EL Öl andünsten. Mit Fond und Essig ablöschen, aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Sud mit Senf, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und über die Kartoffeln gießen. Den Salat mindestens 60 Minuten durchziehen lassen, dabei gelegentlich durchschwenken.

5. Inzwischen die Radieschen putzen, waschen, fein schneiden bzw. hobeln. Radieschen leicht salzen und zuckern. Kresse vom Beet schneiden. Salat mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, das restliche Öl (3 EL) unterheben. Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse nach Belieben in 4 Gläser schichten oder auf Tellern anrichten.

6. Zum Servieren Würste in einer Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5 Minuten rundum braun braten. Würste evtl. mit einer feinen Fleischgabel mehrmals anpiken, damit sie nicht platzen. Merguez auf Küchenpapier abtropfen lassen.

7. Für den Senfschaum Fond sowie Sahne erhitzen. Beide Senfsorten sowie Butter mit dem Pürierstab untermixen. Schaum mit Salz abschmecken und zusammen mit den Merguez und dem Kartoffelsalat servieren.

## Lampiran 4.11. Resep Masakan 11



### Fond-Fondue mit Edelfisch und Jakobsmuscheln

Bild auf Seite 49

Vorbereitungszeit: ca. 80 Minuten

plus Zubereitungszeit: ca. 130 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

**DAS BRAUCHT MAN:** Fondue-Set mit Topf, Rechaud, Fondue-Sieben (auch als Mongolentopf oder chinesisches Fondue im Handel)

**FÜR DIE WASABI-BIRNENSAUCE**

500 g aromatische Birnen (am besten Williams), ½ Bund Minze 1–2 TL Wasabi-Pulver (im Asienregal), 75 ml Birnensaft Zitronensaft, Salz

**FÜR DEN WEIHNACHTSKETCHUP**

500 g reife Tomaten, 80 g Zwiebeln 1 frische Knoblauchzehe 150 g rote Paprikaschoten

½ rote Chilischote, 10 g Ingwer

2 Zimtstangen, 3 Gewürznelken

10 zerstoßene Pfefferkörner

5 Pimentkörner, 1 Kardamomkapsel

2 g frisch geriebene Muskatnuss

ca. 50 ml Apfelessig

ca. 40 g brauner Zucker, Salz

**FÜR DIE MÖHRENTUNKE**

250 g Möhren, 1 Knoblauchzehe

4 Peperoni bzw. Pfefferschoten

80 ml Möhrensaft, 80 ml Apfelessig

80 g brauner Zucker

1. Für die Birnensauce den Backofen auf 175 Grad (Umluft: 155 Grad) vorheizen. Birnen waschen, in Alufolie wickeln und im Ofen in etwa 30 Minuten weich garen. Weich gegarte Birnen auswickeln, durch ein Sieb passieren. Minzblättchen abzupfen, fein schneiden. Wasabi mit dem Saft glatt rühren, mit Birnenpüree und Minze mischen. Sauce mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

2. Für den Ketchup Tomaten waschen, jeweils Stielansatz herausschneiden. Tomaten grob zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Paprika sowie Chili halbieren und entkernen. Alles grob zerkleinern. Ingwer schälen, fein reiben. Vorbereitete Zutaten mit Gewürzen, 50 ml Essig, 40 g Zucker sowie ½ TL Salz bei kleiner Hitze 60 Minuten kochen. Dann durch ein Sieb passieren. Püree offen und unter gelegentlichem Rühren langsam dickflüssig einkochen, mit Salz, Zucker und Essig würzen.

3. Für die Möhrentunke Möhren schälen, Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. Peperoni halbieren, entkernen, fein würfeln. Möhrensaft mit Essig und Zucker in einem Topf 5 Minuten kochen, dabei nach 2 Minuten Möhren, Peperoni, Knoblauch zugeben und mitgaren. Möhrentunke abkühlen lassen.

4. Für den Fischfond Zitrone heiß waschen. Eine Hälfte in Scheiben schneiden, die andere auspressen.

5. Fischgräten sowie -abschnitte zerkleinern, einige Minuten wässern, abtropfen lassen. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, klein schneiden. Alles zusammen mit Gewürzen, Wein, 1 TL Salz und 3 l Wasser in einem Topf langsam aufkochen und bei kleiner Hitze 30 Minuten kochen. Fond durch ein sauberes Küchentuch passieren und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Zum Servieren Zitronenscheiben in den Fond legen, Fond noch mal erhitzen.

6. Fisch und Muscheln kalt abbrausen, trocken tupfen und mundgerecht schneiden. Auf Platten anrichten. Zusammen mit dem leicht siedenden Fischfond und den Dips servieren.

## Lampiran 4.12. Resep Masakan 12



### Englischer Plum Pudding

Bild auf Seite 70

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

**DAS BRAUCHT MAN:** 4 verschließbare Puddingförmchen (à 200 ml)

80 g weiche Butter

50 g getrocknete Soft-Pflaumen

50 g getrocknete Apfelringe

100 ml Apfelsaft

50 g Zartbitterschokolade (mit mindestens 70% Kakaogehalt)

100 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver, 10 g dunkles Kakao-pulver, 90 g Muscovado-Zucker (siehe links; ersatzw. brauner Zucker)

1 Prise Zimt, 3 Eier (Größe L)

**FÜR DIE SAUCE**

2 Eigelb sowie 1 Ei (Größe M)

100 ml süßer Portwein (am besten aus der Shiraz-Traube; ersatzweise ein anderer süßer Portwein)

50 g Zucker

1. Förmchen mit insgesamt 30 g Butter einfetten. Trockenobst im Apfelsaft aufkochen, abkühlen lassen, dann pürieren. Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mandeln mit Backpulver und Kakaopulver mischen.

2. Übrige Butter (50 g) mit Zucker und Zimt schaumig schlagen. Eier nach und nach darunterschlagen. Mandel-Mix, Frucht-püree, Schokolade unterrühren. Masse in die Förmchen füllen, diese verschließen. In einen Topf stellen. So viel kochend heißes Wasser angießen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Formen mit einem Gewicht beschweren, Puddinge im leicht kochenden Wasser 90 Minuten pochieren. Aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen, dann stürzen.

3. Für die Sauce Eigelbe, Ei, Portwein und Zucker in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad schaumig schlagen. Über den Pudding gießen.



### Lampiran 4.13. Resep Masakan 13



#### Bratapfel-Terrine mit Tonkabohnenschaum

Bild auf Seite 74 oben links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten  
plus Kühlzeit: mind. 3 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

#### DAS BRAUCHT MAN:

Terrinenform (Inhalt: ca. 600 ml)

40 g Korinthen, 40 ml brauner Rum

60 g Mandeln (geschält)

3 säuerliche Äpfel, 20 ml Erdnussöl

100 g Zucker, 15 ml Zitronensaft

300 g griechischer oder türkischer

Joghurt (3,5% Fett), 2 Msp. Zimt

5 Blatt Gelatine, 30 ml Apfelsaft

2 Eiweiß sowie 1 Ei (Eier: Größe L)

1 Prise Salz, 120 ml Milch, 1 Tonka-  
bohne (siehe links), 1 EL Honig

1. Form mit Frischhaltefolie ausklei-  
den. Korinthen hacken, im Rum erwär-  
men. Mandeln rösten. 2 Äpfel waschen,  
klein würfeln, in beschichteter Pfanne  
in 10 ml Öl anbraten. Mit 20 g Zucker  
glasieren, mit Zitronensaft ablöschen.  
Mit Korinthen, Mandeln, Joghurt, Zimt  
vermengen und etwas abkühlen lassen.

2. Gelatine einweichen, ausdrücken,  
im Saft auflösen. Eiweiß steif schlagen,  
40 g Zucker, Salz einrieseln lassen.  
Gelatine-Mix unter den Joghurt rühren,  
Eischnee unterheben, Masse in die  
Form füllen. Mind. 3 Stunden kühlen.

3. Ei trennen. Milch mit übrigen 40 g  
Zucker aufkochen, etwas Tonkabohne hi-  
neinreiben. Heiß unter Rühren aufs Eigelb  
gießen. Sauce zurück in den Topf geben  
und erwärmen (auf keinen Fall kochen),  
bis sie leicht anzieht. Durch ein Sieb pas-  
sieren, mit Folie bedeckt abkühlen lassen.  
Kurz vorm Servieren übriges Eiweiß steif  
schlagen, unterziehen. Übrigen Apfel in  
12 Spalten teilen, entkernen, in 10 ml Öl  
braten, mit Honig karamellisieren. Terrine  
in Scheiben mit Apfelspalten und Tonka-  
bohnen-schaum anrichten. Evtl. mit ge-  
trockneten Apfelscheiben garnieren.

#### Lampiran 4.14. Resep Masakan 14



### Glasierter Schoko-Crêpe mit Pekannuss-Parfait

Bild auf Seite 74 unten rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten  
plus Gefrierzeit: mind. 3 Stunden

Zutaten für 8 Portionen

100 g Pekannüsse, 30 g Erdnussöl  
185 g feiner Zucker, 330 g Schlag-  
sahne, 60 ml brauner Rum  
Mark von 2 Vanilleschoten  
5 Eigelb und 1 Ei (Eier: Größe L)  
250 ml Milch, 90 g Mehl  
25 g dunkles Kakaopulver  
Salz, 20 g Butter, 1 Glas Kirschen  
(Abtropfgew.: 370 g), 80 g feiner  
brauner Zucker, 1 TL Lebkuchen-  
gewürz, evtl. Minze zum Garnieren

1. Parfait-Form (Inhalt: ca. 500 ml) mit Folie auslegen. Nüsse grob hacken. Backblech leicht ölen. 65 g Zucker zu hellem Karamell schmelzen. Nüsse, 30 g Sahne, 20 ml Rum zugeben, 1–2 Minuten kochen. Karamell aufs Blech geben, abkühlen lassen, dann grob hacken.

2. Übrige 300 g Sahne steif schlagen. 100 g Zucker mit 100 ml Wasser zu dickflüssigem Sirup kochen. Heißen Sirup mit Hälfte Vanillemark und 3 Eigelb weißschaumig schlagen. Kalt schlagen. Geschlagene Sahne, Karamell unterheben. Masse in der Form 3 Stunden gefrieren.

3. Milch, Mehl, 20 g Kakao, 1 Ei, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 1 Msp. Salz, übrige Vanille verrühren. Teig pürieren, 30 Min. kühlen. Butter zerlassen, unterrühren. In beschichteter Pfanne im übrigen Öl Crêpes backen, jeden 2-mal falten.

4. Kirschen abgießen, Saft auffangen. Braunen Zucker in großer Pfanne karamellisieren. Kirschsaff, 40 ml Rum, Lebkuchengewürz zugeben, sirupartig einkochen. Kirschen zugeben. Evtl. Crêpes im Sud heiß schwenken. Mit Parfait und evtl. mit Minze garniert sowie mit übrigem Kakao bestäubt servieren.

## Lampiran 4.15. Resep Masakan 15



### Marinierter Mini-Ziegenkäse mit Ofentomaten

Bild auf Seite 78 oben links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 95 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

**BITTE BEACHTEN:** Ziegenkäse muss über Nacht durchziehen

1 EL schwarze Pfefferkörner

1 Orange (Bio), 320 ml Olivenöl

7-8 Zweige Zitronenthymian

12 Mini-Buchettes (fingerdicke

Ziegenkäserollen, zu beziehen z. B.

über [www.gourmondo.de](http://www.gourmondo.de); ersatzw.

Ziegenkäse in Stücke schneiden)

250 g Kirschtomaten, Salz, Pfeffer

400 g Holzofenbrot

1. Am Vortag Pfeffer im Mörser zerstoßen. Orange heiß waschen, trocken tupfen. Mit dem Sparschäler Schale dünn abziehen, Saft auspressen. Orangenschale mit 300 ml Öl, Thymianzweigen sowie Pfeffer auf etwa 80 Grad erhitzen. Das Würzöl abkühlen lassen, dann zusammen mit dem Ziegenkäse in ein verschließbares Gefäß füllen. Käse über Nacht im Öl durchziehen lassen.

2. Am Tag darauf den Backofen auf 100 Grad (Umluft: 90 Grad) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

3. Tomaten waschen, halbieren, mit der Schnittfläche nach oben aufs Blech legen. Salzen, pfeffern, mit Orangensaft sowie übrigem Olivenöl (20 ml) beträufeln. Tomaten im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten trocknen, dabei die Ofentür einen Spalt offen lassen (evtl. einen Kochlöffelstiel in die Ofentür klemmen).

4. Brot in Streifen schneiden. 40 ml von der Olivenöl-Marinade abnehmen, in einer Pfanne erhitzen. Brot darin auf beiden Seiten braun rösten, dann leicht salzen. Marinierten Käse mit Röstbrot und Ofentomaten servieren.



## Lampiran 4.16. Resep Masakan 16



### Früchtebrot mit Gorgonzola und Rosmaringelee

Bild auf Seite 78 unten rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für ca. 6 Portionen

**DAS BRAUCHT MAN:** Kastenform (18–20 cm lang; Inhalt: ca. 800 ml)

175 g weiche Butter, 100 g Ingwerstäbchen (Reformregal)

125 g getrocknete Cranberrys

40 ml brauner Rum, 140 g Mehl

1 Pck. Backpulver, 80 g feiner brauner Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier (Gr. L)

100 g Crème fraîche, je 100 g gemahlene und gehackte Mandeln

3 Rosmarinzweige, 100 ml klarer Apfelsaft, 100 ml Quittensaft

80 g Gellierzucker (3:1), 25 ml Apflessig, ca. 300 g Gorgonzola dolce

1. Backofen auf 170 Grad (Umluft: 150 Grad) heizen. Form mit 25 g Butter einfetten. Ingwer fein schneiden, Cranberrys hacken. Beides im Rum marinieren und mit 1 EL Mehl mischen. Übriges Mehl mit Backpulver vermengen. Übrige Butter (150 g) mit Zucker und Salz sehr schaumig schlagen. Eier nach und nach einzeln gründlich darunterrühren, dann löffelweise den Mehl-Mix und die Crème fraîche. Zuletzt die Rumfrüchte Mischung und alle Mandeln unterheben. Teig in die Backform füllen.

2. Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene ca. 70 Minuten backen, nach 35 Minuten die Temperatur auf 140 Grad reduzieren. Früchtebrot abkühlen lassen, aus der Form stürzen.

3. Rosmarinnadeln von 2 Zweigen hacken, mit Säften, Gellierzucker und Essig 3 Minuten sprudelnd kochen. Durch ein Sieb geben, zusammen mit dem 3. Rosmarinzweig in ein Glas füllen. Glas verschließen, Gelee abkühlen lassen.

4. Käse portionieren und mit Gelee sowie Früchtebrotscheiben anrichten.

## BIOGRAFI



**Anis Pariany** lahir di Jakarta pada 29 Juni 1993, merupakan anak pertama dari orangtua Parjo dan Sunarni. Peneliti memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) dari Universitas Negeri Jakarta tahun 2018 dengan Indeks Prestasi Akademik Baik. Penulis menempuh pendidikan diawali dari Taman Kanak-Kanak Surya Insan pada tahun 1998, selanjutnya menempuh pendidikan dasar di SDN 010

Pagi Joglo Jakarta Barat (lulus tahun 2005). SMP Negeri 206 Jakarta (lulus tahun 2008). SMA Kartika X-1 Jakarta (lulus tahun 2011). Kemudian Pendidikan Tinggi di Universitas Negeri Jakarta (UNJ) pada tahun 2011 tepatnya di Program Studi Pendidikan Bahasa Jerman.

Semasa kuliah peneliti cukup aktif dalam berorganisasi. Diawali dengan bergabung dalam Badan Eksekutif Mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Jerman tahun 2012. Kemudian peneliti menjabat sebagai Kepala Divisi Humas pada tahun 2015.

Dengan kegigihan dan ketekunan untuk terus belajar dan berusaha, membuat peneliti berhasil menyelesaikan skripsi yang berjudul “Kalimat Perintah (*Aufforderungssatz*) Dalam Resep Masakan Majalah *Lust auf Genuss*”. Semoga dengan penulisan skripsi ini dapat memberikan kontribusi positif dalam dunia pendidikan.

Akhir kata peneliti mengucapkan syukur sedalam-dalamnya atas terselesainya skripsi ini.